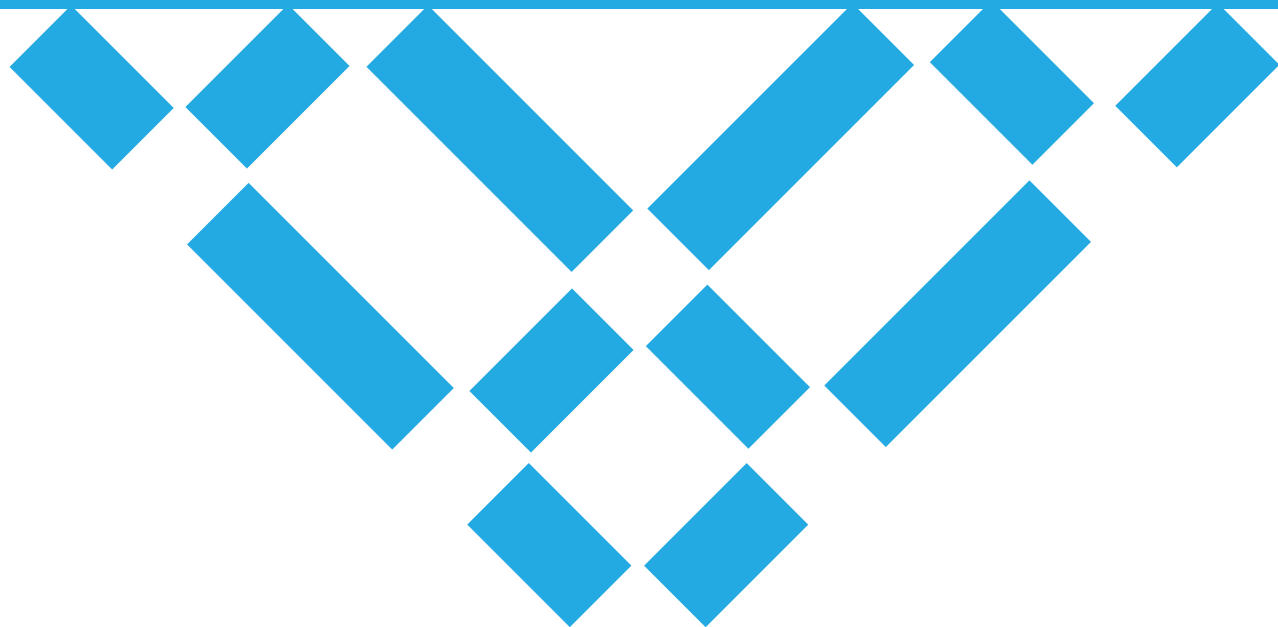


COLEÇÃO AZULEJO



ENSAIOS SOBRE LITERATURA E ENOTURISMO: “VENHA MAIS VINHO E DÊM-MO VEZES CENTO”

Carla Ferreira de Castro
Elisa Nunes Esteves
Margarida Esperança Pina (ed.)



**ENSAIOS SOBRE LITERATURA E ENOTURISMO:
“VENHA MAIS VINHO E DÊEM-MO VEZES CENTO”**

Carla Ferreira de Castro
Elisa Nunes Esteves
Margarida Esperança Pina (ed.)
Universidade de Évora

Ficha Técnica

Título: Ensaio Sobre Literatura e Enoturismo:
“Venha mais Vinho e Dêem-mo Vezes Cento”

Autores: Carla Ferreira de Castro; Elisa Nunes Esteves; Margarida Esperança Pina (ed.)

© Os autores

Editor: Imprensa da Universidade de Évora

Coleção: Azulejo

Paginação: Divisão de Comunicação da Universidade de Évora

ISBN: 978-972-778-361-8

Évora 2023

Índice

PREFÁCIO	4
Carla Ferreira de Castro; Elisa Nunes Esteves; Margarida Esperança Pina	
I. ENSAIOS SOBRE LITERATURA	7
SERÁ LEGÍTIMO FALAR NA CIVILIZAÇÃO DA VINHA E DO VINHO?	7
Ana Maria de Albuquerque Binet	
O <i>VINHO</i> , A <i>VIDEIRA</i> E O <i>CACHO</i> EM TRADIÇÕES DA ANTIGUIDADE: CONTEXTOS SIMBÓLICOS, DE CULTO E REPRESENTAÇÃO	15
Manuel F.S. Patrocínio	
«LE VIN EST LE SYMBOLE DE LA LIBERTÉ». REMARQUES SUR LE PRÉAMBULE D’UN TRAITÉ VITI-VINI-LITTÉRAIRE.....	28
Armelle Deschard	
O CICLO DA VINHA E DO VINHO NOS CALENDÁRIOS DOS MANUSCRITOS MEDIEVAIS	41
Luís Correia de Sousa	
<i>ET IN ARCADIA... BACCHUS.</i> INSPIRAÇÃO POÉTICA, LOUVOR DO VINHO E CULTURA VITIVINÍCOLA NA POESIA DITIRÂMICA E PASTORIL DE ANTÓNIO DINIS DA CRUZ E SILVA	64
Paulo Silva Pereira	
TOASTING TO CHAUCER (C. 1342-1400): WINE IN THE CANTERBURY TALES	90
Miguel Alarcão	
A READING OF THE “WINE AND ROSES” IN FERNANDO PESSOA’S POETRY	100
Cristina Zhou	
PISTAS DIONISIACAS EN LA NARRATIVA ITALIANA DEL SIGLO XX. ALGUNAS CONSIDERACIONES EN TORNO A LA OBRA DE GADDA	108
Linda Garosi	
GERARDO BLANCO/AMANCIO PERATONER: EL VINO COMO CAUSA Y DETONANTE DE DECADENCIA FÍSICA Y MORAL	122
Luciana Gentili	
II. ENSAIOS SOBRE ENOTURISMO	138
ENOTURISMO E DESENVOLVIMENTO LOCAL - O CASO DE PALMELA	138
José Lúcio; Bruno Pereira Marques; Nuno Quelhas Moita	
VINHO E ORGANIZAÇÃO DE EVENTOS: UMA ANÁLISE À DINÂMICA TERRITORIAL DAS CVRS, EM TEMPOS DE PANDEMIA	146
Ana Sofia Duque; Maria de Lurdes Martins	
ENOTURISMO #AQUI E @LÉM-FRONTEIRAS: O PAPEL DOS INFLUENCIADORES DIGITAIS NA DIVULGAÇÃO DO ENOTURISMO.....	165
Maria de Lurdes Martins; Ana Sofia Duque; Jéssica Ferreira	

PREFÁCIO

Carla Ferreira de Castro; Elisa Nunes Esteves; Margarida Esperança Pina

“VENHA MAIS VINHO E DÊEM-MO VEZES CENTO”

O presente volume, sob o signo das palavras do poeta António Barbosa Bacelar, aproxima a cultura da vinha e do vinho e reúne o contributo de vários investigadores que desenvolvem as suas pesquisas em Portugal, Espanha, França e Itália, numa perspetiva dual, que implicou a divisão em duas partes distintas: por um lado apresentam-se os estudos literários que abordam a língua e o discurso em torno do vinho, bem como a cultura do vinho na literatura e a história e, por outro, na vertente do enoturismo, analisam-se as formas através das quais vinho e turismo se cruzam, estudando questões relacionadas com território, sociedade e economia.

A primeira parte, “Ensaio sobre Literatura”, dedica-se à análise da presença do vinho na literatura, seguindo uma ordem tendencialmente cronológica, na apresentação e nas matérias abordadas, percorrendo um caminho que parte de um âmbito geral da cultura e da civilização do vinho, para domínios mais particulares, numa abordagem por vezes temática, outras vezes mais centrada numa análise que privilegia o estudo de um autor.

Ana Binet, interrogando-se sobre a existência de uma *civilização da vinha e do vinho*, desenvolve a sua argumentação, observando os vários aspetos da organização social no mundo ocidental em que a vinha e o vinho ocupam um lugar central. Depois de delimitar o conceito de civilização, a autora assume uma abordagem histórica na identificação da importância das imagens e do simbolismo associados ao vinho: desde os Livros Sagrados do cristianismo e do judaísmo às representações vitícolas nos baixos-relevos egípcios, até ao papel do vinho na vida social da Grécia e de Roma. A história económica e social da Europa está ligada ao vinho, especialmente a de algumas regiões como a de Bordéus, a partir do séc. XVIII, dominada por Ingleses e Holandeses que prosperaram com os negócios a ele associados. A autora refere ainda duas regiões portuguesas, na ilha do Pico e na envolvente do rio Douro, como bons exemplos de adaptação das condições naturais ao cultivo da vinha. Conclui que o vinho é muito mais que um produto, é um objeto cultural e civilizacional com um valor simbólico incontestável.

O artigo de **Manuel Patrocínio** reporta-se a tradições da Antiguidade e aborda o simbolismo do vinho e a sua relação com cultos de divindades a ele associadas, desde períodos mais arcaicos, até aos gregos e aos romanos. Assinala a relevância da figura complexa de Dionysus-Bacchus, as manifestações do seu culto e a sua história, que surge representada frequentemente na cerâmica grega. Entre os romanos, o cultivo da vinha e o consumo de vinho estão presentes em textos do historiador e naturalista Plínio, o Velho, enquanto na epistolografia de Plínio, o Jovem, a videira é sugerida como motivo ornamental. No final da sua exposição, o autor assinala que as representações iconográficas

da vinha e do vinho e o seu simbolismo surgem com maior expressão a partir do cristianismo e da expansão dos mitos bíblicos, sobretudo o do vinho da Eucaristia.

Armelle Deschard procura sensibilizar o leitor para a obra *Traité de la vigne, de la vendange et du vin. Il y a là tout ce qui touche à la protection et à la culture de la vigne, à l'ouvrage des vendanges et au savoir du vigneron*, de Prosper Rendella, provavelmente editada em Veneza, em 1629. Depois de dar a conhecer os diferentes pontos da obra (que os enólogos esperam ver traduzida rapidamente), a autora faz uma análise cuidada do prefácio, um verdadeiro hino ao vinho que liberta o homem e promove o prazer do bebedor.

Luís Correia de Sousa dedica-se ao estudo das representações do ciclo vegetativo da vinha e a produção do vinho nas iluminuras de manuscritos do final da Idade Média. O ciclo da vinha e do vinho surge como tema visual de forma recorrente nos calendários dos manuscritos medievais de natureza religiosa, nomeadamente em Missais, Martirológios, Saltérios, Breviários e Livros de Horas, especialmente associado aos meses de março, setembro e outubro. Ao longo do artigo, o autor analisa várias iluminuras, salientando o seu valor artístico e a sua contribuição para o conhecimento dos utensílios, das técnicas e dos procedimentos associados aos trabalhos no campo e no lagar, assinalando o seu valor para um conhecimento histórico transversal da sociedade deste período.

Paulo Silva Pereira analisa a poesia ditirâmbica e pastoril de António Dinis da Cruz e Silva (1731-1799) de tema báquico, compostas no âmbito da Arcádia Lusitana. Destaca o carácter excecional da presença de vindimadores e da cultura vinícola na poesia portuguesa e sublinha as referências encomiásticas aos diferentes vinhos nacionais e aos seus atributos particulares, todos superiores aos vinhos estrangeiros. Refere ainda criatividade lexical, a presença de neologismos como resultantes do furor báquico experienciado pelo sujeito poético e o vocabulário sensorial ligado à experiência da degustação. Conclui o autor que a poesia de Cruz e Silva pode ser também uma fonte histórica para a constituição de um mapa das várias regiões vinícolas de Portugal de meados do séc. XVIII.

Miguel Alarcão observa aprofundadamente as personagens e textos que referem o comércio, tratamento e ou consumo de álcool - vinho, aguardente e *ale* - em *The Canterbury Tales*, tendo em mente que a profissão do pai de Geoffrey Chaucer, John, um comerciante estabelecido no comércio de vinhos, realça a posição do poeta no conhecimento dos costumes, a par com a possibilidade que terá tido de viajar por França e Itália, países produtores de vinho, ao contrário da Inglaterra, nas várias missões que realizou. Ao longo do artigo são citados e analisados vários excertos que complementam esta viagem pela obra do autor.

No seu artigo, **Cristina Zhou**, partindo da receção da obra de Fernando Pessoa enquanto leitora asiática, analisa a presença recorrente e harmoniosa do vinho e das rosas na poesia de Fernando Pessoa, elementos cristalizadores da efemeridade da vida, que comungam de uma longa e abundante história na literatura ocidental e oriental. Neste artigo, Zhou propõe um olhar aprofundado às referências culturais multifacetadas dos elementos “vinho e rosas”, cuja expressão mais forte pode ser encontrada, indiscutivelmente, nos versos latinistas e modernistas de Ricardo Reis, bem como na própria leitura, tradução e tradução de Pessoa e reinvenção do Rubaiyat de Omar Khayyam. Esses dois caminhos – de um lado,

clássico, epicurista e horaciano; por outro lado, persa, árabe e místico – estão entrelaçados no sofisticado cosmos poético de Pessoa.

Linda Garosi debruça-se sobre dois relatos do escritor milanês Carlo Emilio Gadda, publicados na revista florentina *Solaria*, nos anos 30. À volta das imagens da vinha e do vinho, *La fiesta de la uva en Marino* e *La novia de Elio* parecem dialogar com a tradição clássica e renascentista como com referências literárias contemporâneas.

A fechar este primeiro capítulo, **Luciana Gentili** oferece um estudo sobre o tema das libações alcoólicas na obra de Amancio Peratoner (? – 1892), em particular na peça de teatro *El vino de Valdepeñas* e na sua produção pseudocientífica, inspirada no tremendismo médico. De acordo com o que Gentili procura provar, este autor é um grande promotor do género literário fisiológico e de uma *scientia sexualis* rudimentar e procura chegar a um público vasto de leitores.

A segunda parte, “Ensaio sobre Enoturismo”, mais breve, inclui três artigos, que examinam questões específicas, relacionadas com o vinho e o turismo, numa ótica contemporânea, localizada em termos geográficos, e reportando casos de estudo.

Num estudo de cariz prático, **José Lúcio, Bruno Pereira Marques** e **Nuno Quelhas Moita** trazem ao conhecimento a temática do Enoturismo e do Desenvolvimento Local, no território do Município de Palmela. Os autores apresentam, num primeiro momento, o quadro de referência territorial do Município de Palmela, envolvendo a apresentação de dados sobre estrutura espacial, demografia, economia e setor vinícola. Num segundo momento, dão conta de uma possível estratégia de valorização dos recursos locais, no quadro da promoção do enoturismo no território de Palmela.

Ana Sofia Duque e **Maria de Lurdes Martins** assinam os dois últimos artigos, deste livro; no primeiro, observam a dinâmica territorial das regiões vitivinícolas portuguesas, no que diz respeito à organização de eventos. Face ao período único que atravessámos, decorrente da pandemia de Covid-19, a análise coincide com o tempo compreendido entre março de 2020 (início da pandemia) e o verão de 2021, altura em que se procedeu a uma análise de conteúdo aos websites e redes sociais oficiais das CVR's portuguesas, visando averiguar as regiões mais dinâmicas, no contexto da organização de eventos, e qual a tipologia de eventos mais desenvolvida.

No segundo artigo, **Ana Sofia Duque** e **Maria de Lurdes Martins** partem de descrições recentes sobre a visão global do uso da Internet que confirmam que os media digitais se tornaram uma parte indispensável da vida quotidiana e que a Internet e as redes sociais oferecem uma grande oportunidade para os profissionais de marketing conhecerem as necessidades dos consumidores, graças à grande quantidade de informações que a web contém. Neste cenário, o vinho e as experiências a ele associadas, constituem um novo canal de comunicação para divulgar, promover e falar sobre vinhos e enoturismo. O artigo apresenta uma análise de blogs e páginas online de operadores turísticos relacionados com o Enoturismo em Portugal, Brasil, Alemanha, França e Espanha, procurando fazer um levantamento e análise das referências aos vinhos e experiências enoturísticas.

I. ENSAIOS SOBRE LITERATURA

SERÁ LEGÍTIMO FALAR DE CIVILIZAÇÃO DA VINHA E DO VINHO?

Ana Maria de Albuquerque Binet¹

Imersos como estamos, no nosso país, como em boa parte dos países ocidentais, numa cultura em que a vinha e o vinho estão presentes de um modo que diríamos evidente, nem sempre nos dispomos a refletir sobre o papel que essa cultura, agora no sentido primeiro da palavra, teve e continua a ter na estruturação das diferentes sociedades que nos são mais familiares.

Em primeiro lugar, o que abarcará o conceito de *civilização*? O que nos vem à mente em primeiro lugar é a noção de um conjunto de condições materiais e culturais em que vive um povo. Corresponde, pois, a um certo nível de desenvolvimento económico, social, político, cultural, que permite ultrapassar uma condição de mera luta pela sobrevivência.

A etimologia da palavra *civilização* aponta para a palavra latina *civis* (cidadão), sendo, pois, um espaço, uma área cultural, na qual impera uma certa homogeneidade de tradições artísticas, culinárias, de interações sociais, oferecendo assim ao cidadão uma paleta de possibilidades variadas. Este é o conceito desenvolvido pelo historiador francês Fernand Braudel, enquanto a palavra *cultura* é a mais utilizada no mundo anglo-saxão, sobretudo pelos antropólogos, que a consideram como sendo mais neutra do que a palavra *civilização*, que faz irremediavelmente pensar no seu oposto, a barbárie.

O sociólogo alemão Norbert Elias (1897-1990)² fazia, desde 1939, uma distinção entre cultura e civilização. Se a noção de civilização é sobretudo normativa e conotada, pois baseada numa forma de hierarquia, ela tem a vantagem, face à noção alemã de *Kultur*, de designar algo em movimento e evolução permanentes. O termo *Kultur*, na Alemanha do século XVIII, serve sobretudo para caracterizar uma forma de distinção e de boas maneiras, enquanto o de *Zivilisation* indica um sentido moral nas relações com os outros, uma pacificação dos costumes, diria Norbert Elias. De qualquer modo, a verdade é que a palavra civilização conservou durante muito tempo a noção de superioridade das sociedades ocidentais.

Marcel Mauss (1872-1950), considerado o pai da antropologia francesa, e que estudou na Universidade de Bordéus,³ demonstrará mais tarde que “derrière tout fait social, il y a de l’histoire, de la tradition, du langage et des habitudes”. Há sobretudo uma forma de escolha, de opção entre várias possibilidades, sobretudo no que diz respeito aos modos de satisfazer as funções vitais, como a fome, a sede, o sono.

¹Université Bordeaux Montaigne (França)

²Norbert ELIAS, *Über den Prozess der Zivilisation: soziogenetische und psychogenetische Untersuchungen*, t. I: *Wandlungen des Verhaltens in den weltlichen Oberschichten des Abendlandes*, t. II: *Wandlungen der Gesellschaft: Entwurf zu einer Theorie der Zivilisation*. Bâle: Haus zum Falken, 1939.

³Marcel MAUSS, «Rapports réels et pratiques de la psychologie et de la sociologie» [1924], in *Anthropologie et sociologie*. Paris: PUF, 1950, p. 285-311, p. 288.

TENTAREMOS ASSIM DEMONSTRAR POR QUE RAZÃO PODEMOS FALAR DE CIVILIZAÇÃO A PROPÓSITO DA VINHA E DO VINHO, TOMANDO PARA TAL UMA PERSPETIVA HISTÓRICA

As religiões do Livro, que são as que nos tocam de mais perto, constituem um repositório de referências à vinha e ao vinho, que mostram bem o papel que estes têm nas culturas aqui referidas. Claro que todos conhecemos a vinha que Noé plantou no monte Ararate, entre a Turquia e a Arménia, após o Dilúvio, inventando simbolicamente o vinho...e a embriaguez: como se ao excesso de água respondesse o excesso de vinho, e que fosse necessário ao Homem passar por uma fase caótica antes de a dominar através de uma ordem que se impõe. Mas é no Novo Testamento que essa simbólica se vai desenvolver, que o sangue da vinha se transforma em sangue de Cristo, que os Apóstolos bebem durante a última Ceia e que será bebido pelos celebrantes durante a Missa.⁴ É o sangue da nova aliança, pela qual Cristo se vai sacrificar. Tornar-se-á então uma passagem para a vida eterna. Antes, e como um anúncio desta fase final, as bodas de Caná colocam o vinho num lugar especial, objeto de um milagre, o da transformação da água em vinho, o que confere a este um estatuto excepcional, paralelo ao estatuto messiânico de Jesus. Ainda no Evangelho de S. João, este coloca na boca de Cristo estas palavras essenciais:” Eu sou a verdadeira vinha”, antes de desenvolver toda uma metáfora sobre a cultura da vinha, em que o trabalho da vinha é comparado à condição humana. Na Bíblia há 441 menções da vinha e do vinho, o que mostra a sua importância na estratificação do que Gilbert Durand chamou “as estruturas antropológicas do imaginário”.⁵ Com o tempo, e o desenvolvimento das comunidades cristãs, a necessidade de ter vinho para a missa leva ao desenvolvimento da cultura da vinha, particularmente ligada aos mosteiros e conventos, onde os monges e frades aperfeiçoam as técnicas enológicas, a vinha e o vinho tornando-se um dos valores principais do património da Igreja. Os vinhos de Borgonha seriam o que são hoje em dia sem o trabalho dos monges de Cister e outros grandes mosteiros da região, que começam por escolher uma casta dominante, o “pinot noir”, e constroem caves para conservar o vinho a uma temperatura constante?

O vinho está, em todo o caso, presente nos rituais de grande número de religiões, e, entre elas, o judaísmo,⁶ claro. Ligado a uma forma de euforia devendo acompanhar o acto religioso, está presente nas festas, inclusive nas das vindimas, nos cultos, nos banquetes dados pelas elites urbanas, onde os melhores vinhos eram servidos; mas está-o igualmente nos momentos difíceis, e não são poucos, da história do povo de Israel, como está patente no Livro de Isaías. A terminologia ligada ao vinho é muito rica em hebreu, o que mostra a sua importância cultural. Simboliza mesmo a aliança entre Yhwh e Israel, sinal da bênção divina.

⁴Foi no concílio de Milão de 1565 que foi imposta a utilização do vinho branco na Missa, isto por duas razões: a primeira é para evitar manchar os panos litúrgicos de forma pouco estética e quiçás permanente; a segunda é porque há menos fraude nos vinhos brancos do que nos vinhos tintos e que o vinho para a Missa tem de respeitar um certo número de critérios e, em todo o caso, tem de provir da fermentação do sumo de uva. A conversão do vinho em sangue do Cristo é um dogma desde o Concílio de Latrão, em 1215.

⁵V. Gilbert DURAND, *Les Structures anthropologiques de l'imaginaire*. Paris: Dunod, 1984 [1969].

⁶Laurence ZIGLIARA, *Le vin, une boisson hors du commun*. Rennes: Éditions Apogée, 2021, p. 31, 32.

Quanto ao Islão, a sua posição em relação ao vinho é ambígua, e, em todo o caso, a embriaguez é banida. O vinho aparece amiúde na poesia de inspiração sufi, como uma metáfora do êxtase do crente na sua relação com o divino – mas o sufismo, corrente mística do Islão, não representa de modo algum a ortodoxia islâmica...

Poderíamos falar ainda da civilização egípcia, que nos deixou numerosos baixos-relevos mostrando as diferentes fases da cultura da vinha e da vinificação, tal como pinturas tumulares que atestam da cultura da vinha e das atividades que lhe estão ligadas. A atividade de pisar a uva, aparece, por exemplo, no baixo-relevo do mastaba de Mererouka (2345-2333 a. J.-C.), em Saqqara, em que se vê os homens agarrarem-se pela cintura, para não escorregarem. Em seguida, o vinho era conservado em talhas hermeticamente fechadas, nas quais figuravam as indicações relativas à vinha, ao “terroir”, ao ano, e o nome do proprietário.⁷

Lembremo-nos que Tucídides escreveu, no século V antes de Cristo, que “os povos mediterrâneos começaram a deixar de ser bárbaros quando aprenderam a cultivar a oliveira e a vinha”.⁸ Na Grécia antiga, o vinho teve um papel importante na vida social, essencialmente masculina. O seu consumo era regulado de forma estrita, misturado com água, e reservado ao *symposion*, como se pode ver através do *Banquete*, de Platão. Era acompanhado de bolos, fruta, mel e queijos e servido num grande recipiente chamado “cratera”. Um dos membros da companhia era eleito para fazer respeitar as regras de consumo, como o número de taças que cada um podia beber.⁹ Em Roma, bebia-se durante os *convivia*, que eram a grande atividade social da aristocracia. O vinho bebia-se misturado com água quente ou fria¹⁰ e havia uma verdadeira hierarquia dos vinhos. A expansão da viticultura seguirá a de Roma e a integração dos povos ditos bárbaros passa pela adopção do vinho. Este será um dos elementos culturais que definem a “romanidade”.¹¹ Os Gauleses adoptam a viticultura em grande escala desde o século I depois de Cristo. As elites consomem o vinho de forma esclarecida e exigente. A ligação com a religião e os seus mistérios confere uma dimensão muito especial ao vinho.¹² Depois da queda do Império Romano, a qualidade do vinho e a maneira de o beber vão decair de forma evidente nos territórios previamente romanizados, e só voltarão a ter um nível de excelência a partir do século XVII.¹³

Na Idade Média, as crianças podiam beber vinho, talvez porque a água verdadeiramente potável era rara e porque o estatuto da criança tinha pouco a ver com o que ela possui atualmente.¹⁴ Sem esquecer que o vinho sempre foi considerado também como um

⁷*Ibid.*, p. 53, 54.

⁸Hugh JOHNSON, *Une histoire mondiale du vin. De l'Antiquité à nos jours*. Paris: Hachette, 1990, p. 46 (Cit. *in ibid.*, p. 56).

⁹*Ibid.*, p. 58.

¹⁰Olivier BAUER (éd.), *Esprit du vin, esprit divin*. Genève: Labor et Fides, 2020, p. 22-26.

¹¹Jean-Robert PITTE, *Le Désir du vin à la conquête du monde*. Paris: Fayard, 2009, p. 70.

¹²*Ibid.*, p. 77.

¹³*Ibid.*, p. 80.

¹⁴Laurence ZIGLIARA, *op. cit.*, p. 66.

remédio, analgésico e euforizante. Hipócrates aconselha a sua utilização nesse sentido, e Plínio o Velho declara que ele faz bem ao sangue, ao estômago e ao humor.¹⁵

Na História de Portugal, os vinhos acompanharam a sua época mais gloriosa, a dos Descobrimentos. Com efeito, os vinhos de “roda” ou “torna viagem”, beneficiavam da fama que lhes conferia o envelhecimento acelerado, conservados em cascos no porão dos navios. É curioso notar que a empresa José Maria da Fonseca recomeçou, em 2000, um ciclo de viagens com cascos de Moscatel de Setúbal, em parceria com a Marinha Portuguesa, e especialmente com o Navio Escola Sagres. Ao que parece, ainda não foram postos à venda no mercado, mas parece terem qualidades excepcionais.

Um dos planos em que o nível de civilização de um povo é geralmente considerado como sendo mais conspícuo, é o modo como está à mesa, a sua maneira de se sustentar, a sofisticação dos alimentos e bebidas que consome, uma antropologia alimentar, podemos mesmo dizer. Esse conjunto de maneiras, de regras, são transmitidas de geração em geração através da educação.

O vinho sempre foi um marcador social, sublinhando as hierarquias. Corresponde bem ao conceito de “consumo ostentatório”, criado por Thorstein Veblen¹⁶ e ao de “distinção”, tal como é desenvolvido por Pierre Bourdieu,¹⁷ que considera que as elites criam um estilo de vida que lhes permite distinguirem-se do resto da sociedade, e dominá-la assim, através da forma de admiração que suscitam.

II. ALGUNS EXEMPLOS DO QUE FOI ACIMA AFIRMADO

A história da vinha e do vinho está, pois, intimamente ligada à história europeia, e marca as relações comerciais entre os diferentes países, aqueles que não podem cultivar a vinha, por razões essencialmente climáticas, precisando de assegurar um aprovisionamento regular, com uma quantidade e uma qualidade constantes. Podemos evocar o exemplo da região de Bordéus, onde os Holandeses e os Ingleses¹⁸ estiveram presentes, a partir do século XVII, exercendo uma pressão comercial sem a qual os vinhos da região não teriam alcançado provavelmente o nível qualitativo que fez a sua fama (e o seu preço!), obrigando os cultivadores a sacrificar a quantidade à qualidade. Os benefícios tirados do aumento dos preços permitiram investir nos diferentes elementos que possibilitam a melhoria qualitativa dos vinhos: seleção de melhores castas, tratamento das vinhas, aquisição de instrumentos aperfeiçoados para vindimar, melhor vinificação e conservação, esterilização dos barris, etc.¹⁹ Grandes consumidores do “New French Clairet”, os Ingleses provocam um

¹⁵Cité par Noémie GRAFF in «Le Vin démiurge», Olivier BAUER (éd.), *op. cit.*, p. 27.

¹⁶ Thornstein VEBLER, «Théorie de la classe de loisir». Paris: Gallimard, 1970, cit. in Olivier BAUER, *op. cit.*, p. 25.

¹⁷Pierre BOURDIEU, *La distinction: critique sociale du jugement*. Paris: Editions de Minuit, 1980, cit. in *id.*

¹⁸Lembrems apenas que a Aquitânia fez parte, na Idade Média, da Inglaterra, e beneficiou do privilégio de 1241, que permitia aos seus vicultores serem os primeiros a venderem o vinho, sobretudo ao mercado inglês. Esta medida só foi abolida em 1776, por Turgot (Jean-Robert PITTE, *op. cit.*, p. 192).

¹⁹*Ibid.*, p. 88.

aumento dos preços, de que os produtores da região de Bordéus beneficiam, mas já de forma desigual. Em 1663, Samuel Pepys (1633-1703), diarista e membro do Parlamento inglês, nota no seu famoso diário que bebeu um vinho francês excepcional, chamado “Ho Bryan”, isto é, Haut-Brion, apelação Pessac-Léognan! A propriedade fora criada, em 1525, por Jean de Pontac, parlamentar de Bordéus, que morreu, facto inacreditável naquela época, com 101 anos, deixando 15 filhos, mas as vinhas existiam ali desde o 1º século, plantadas por uma tribo céltica. Ingleses e Holandeses instalaram-se, durante os séculos XVII e XVIII, na parte da cidade de Bordéus perto do porto, no bairro dos Chartrons, cujo nome ainda hoje está ligado ao negócio do vinho e às famílias, de origem inglesa e holandesa, e muitas vezes de religião protestante, que ainda hoje lá vivem e têm as suas casas de negócio. Paralelamente ao negócio, compraram vários “châteaux” (que, na acepção de solar no centro de uma propriedade vinícola, onde a vindima e a vinificação se fazem obrigatoriamente, só aparecerá no século XIX) e tornaram-se proprietários e produtores de vinhos famosos da região.²⁰ A aristocracia inglesa foi grande consumidora dos vinhos tintos mais prestigiosos de Bordéus, mas também de champagne, vinho sinónimo de festa. A prática de transvasar o vinho da garrafa para um recipiente de vidro ou de cristal, que se chama *decanter* em inglês (e atualmente *décanteur* em francês), para eliminar as impurezas mais visíveis, segundo um ritual minucioso, que se estende à prova de vinhos, foi transmitida pelos grandes amadores ingleses à boa sociedade de Bordéus, a chamada “aristocratie du bouchon”. E, falando de rolha, a rolha de cortiça portuguesa para fechar as garrafas é também uma ideia inglesa, que permitiu uma melhor conservação dos vinhos engarrafados... A concordância entre os pratos sofisticados e os vinhos de qualidade torna-se igualmente um sinal de bom gosto entre as elites, assim como o discurso sobre o vinho que se está a beber, discurso que, em Bordéus, pode durar uma refeição inteira.

Na cultura da vinha, a mão do Homem, a sua vontade, são, pois, determinantes. Todos os que, como eu e vários outros colegas e amigos, fizeram a viagem até à Ilha do Pico, nos Açores, mesmo antes do início da pandemia de Covid na Europa, tiveram disso a prova evidente. A forma como foi necessário “trabalhar” a paisagem inicial da ilha para conseguir fazer medrar a vinha, contra ventos e marés, foi reconhecida a nível mundial pela Unesco em 2004. As curraletas, que imprimem um desenho geométrico à paisagem, foram construídas para protegerem as videiras, que se “deitam” para se esconderem, atrás dos pequenos muros, da proximidade marítima e das suas inevitáveis agressões. Nesse labirinto, o Homem teima em trabalhar com amor a videira, num desafio que tem pouco de razoável. Cada garrafa de vinho assim produzido é o testemunho dessa vontade, opção de um povo, bem cultural desse povo.

A paisagem do Alto Douro Vinhateiro, igualmente distinguida pela UNESCO, em 2001, é outra prova da vontade do Homem, da sua luta contra as condições geográficas e climáticas originais, aqui o xisto dos socacos, a dificuldade das colheitas em terrenos íngremes e, até há relativamente pouco tempo, o perigo ligado ao transporte do vinho ao longo de torrentes caudalosas.

Quanto do imaginário português se encontra ligado a toda esta saga heróica, que fecundou a arte (vem-nos logo à mente o cinema de Manuel de Oliveira) e a literatura portuguesas

²⁰*Ibid.*, p. 88, 89.

(nesta última pensamos, é claro, em Miguel Torga, em Agustina Bessa-Luís, mas também em Fernando Pessoa, que escreveu numerosos poemas à volta do consumo do vinho), que marcou a cultura do país, além de continuar a marcar a sua sociedade e a sua economia.

Claro que o papel do vinho não se limita, se assim podemos dizer, à esfera cultural *strictu sensu*, mas é central na nossa vida social, nos momentos de convívio e festejos, na associação do vinho com os alimentos. A memória desses momentos fica ligada às lembranças transmitidas pelos sentidos e relativas à complexidade gustativa dos vinhos, influenciadas pelo contexto em que são ingeridos.

O vinho está igualmente ligado à ideia de excesso, fonte de dramas humanos, físicos e morais, tal como aparece desde a Antiguidade, em obras como *O Banquete*, de Platão, e muito mais recentemente, e de forma quase sistemática, na literatura europeia dita naturalista, de que Zola é um dos expoentes famosos. Se o vinho sociabiliza, desinibe, quando ingerido em quantidade moderada, o abuso do mesmo tem, como todos sabemos, consequências graves para o indivíduo e para a sociedade.

CONCLUSÃO

Podemos assim afirmar que a cultura da vinha e do vinho é realmente uma verdadeira cultura, no sentido lato da palavra, que participa no lançamento das bases de uma civilização com características próprias. O vinho faz assim parte de um património cultural, feito de identidade geográfica e “de um conceito original e profundo das relações entre natureza e civilização.”²¹ O “terroir” é este misto de aptidões geográficas, climáticas e humanas, do engenho e da criatividade evolutiva dos agricultores.

É o ritual que “civiliza” o vinho, para ele poder em seguida civilizar a sociedade que o acolhe. O seu valor simbólico não é contestável, e o seu conhecimento depende de uma forma de aprendizagem, uma iniciação. Ajuda à sociabilização, mas pode isolar, se o seu consumo não for submetido ao ritual, às regras que limitam os seus efeitos negativos. O mundo do vinho possui as suas leis, os seus códigos, os seus costumes, e constitui um objeto cultural indiscutível. As culturas por ele marcadas construíram uma civilização que se caracteriza por um certo número de elementos sociais, alimentares, rituais, religiosos, económicos, a lista é longa e não exaustiva, diferentes dos que caracterizam outras civilizações, as nórdicas por exemplo, que se construíram de certo modo em torno doutra bebida muito importante, a cerveja. As práticas, as referências, os rituais que lhe estão ligados são outros, marcam de outra forma as culturas desses países, constituindo uma civilização outra, mesmo se a recente globalização atenuou as diferenças neste campo, como noutros. Sem esquecer o facto de, mesmo quando se pode falar de civilização da cerveja, as elites dos países em questão serem muitas vezes preferencialmente consumidoras de vinho. Em ambos os casos, é interessante notar que “a fermentação ocupa um lugar à parte entre o cru e o

²¹ Jean-Rober PITTE, *op. cit.*, p. 287.

cozido, a natureza e a cultura: procede de um mecanismo ligado ao desenvolvimento e à modificação do que faz parte da vida.”²²

Num caso como noutro, a civilização implica a submissão ao grupo, o sacrifício das pulsões individuais, para em retorno obter uma proteção do grupo contra os perigos naturais, uma economia que permita o desenvolvimento das capacidades intelectuais, a educação, o lazer. O vinho (ou a cerveja) como produto cultural insere-se aqui, nestes limites e dentro destas fronteiras. Não há assim qualquer ambiguidade neste ponto, o vinho não é uma terapia, apesar de certos especialistas considerarem que os polifenóis do vinho podem ser benéficos, e os seus taninos terem sido considerados como adjuvantes da luta contra o Covid! Como diria Roland Barthes nas suas *Mythologies*, o vinho é “capable de retourner les situations et les états, et d’extraire des objets leur contraire: de faire, par exemple, d’un faible un fort, d’un silencieux, un bavard; d’où sa vieille hérédité alchimique, son pouvoir philosophique de transmuter ou de créer *ex nihilo* ».²³

Entre natureza e cultura, entre Dionísio e Apolo, entre o caos e a ordem, a vida e a morte, a vinha e o seu sangue percorrem um ciclo completo, que se enraíza profundamente no nosso imaginário e marca a paisagem física e humana de campos e de cidades que são parte integrante do nosso património cultural.

²²Fanny PARISE in «La Magie de la fermentation», in *ibid.*, p. 180. A tradução é nossa.

²³Roland BARTHES, *Mythologies*. Paris: Seuil, 1975, p. 74.

BIBLIOGRAFIA

BARTHES, Roland – *Mythologies*. Paris: Seuil, 1975.

BAUER, Olivier (éd.) - *Esprit du vin, esprit divin*. Genève: Labor et Fides, 2020.

BOURDIEU, Pierre - *La distinction: critique sociale du jugement*. Paris: Editions de Minuit, 1980.

DURAND, Gilbert - *Les Structures anthropologiques de l'imaginaire*. Paris: Dunod, 1984 [1969].

ELIAS, Norbert - *Über den Prozess der Zivilisation: soziogenetische und psychogenetische Untersuchungen, t. I: Wandlungen des Verhaltens in den weltlichen Oberschichten des Abendlandes, t. II: Wandlungen der Gesellschaft: Entwurf zu einer Theorie der Zivilisation*. Bâle: Haus zum Falken, 1939.

GRAFF, Noémie - «Le Vin démiurge», in Olivier BAUER (éd.), *Esprit du vin, esprit divin*. Genève: Labor et Fides, 2020.

JOHNSON, Hugh - *Une histoire mondiale du vin. De l'Antiquité à nos jours*. Paris: Hachette, 1990.

MAUSS, Marcel - «Rapports réels et pratiques de la psychologie et de la sociologie» [1924], in *Anthropologie et sociologie*. Paris: PUF, 1950.

PITTE, Jean-Robert - *Le Désir du vin à la conquête du monde*. Paris: Fayard, 2009.

VEBLEN, Thorstein - *Théorie de la classe de loisir*. Paris: Gallimard, 1970.

ZIGLIARA, Laurence - *Le vin, une boisson hors du commun*. Rennes: Éditions Apogée, 2021.

O VINHO, A VIDEIRA E O CACHO EM TRADIÇÕES DA ANTIGUIDADE: CONTEXTOS SIMBÓLICOS, DE CULTO E REPRESENTAÇÃO

Manuel F.S. Patrocínio²⁴

Entre as décadas de 1780 e 1790, D. Frei Manuel do Cénaculo Vilas-Boas, nomeado Bispo de Beja, em diocese que se restaurava após longos séculos, dedicou-se, entre suas atividades eclesiásticas, mas também pastorais, a pesquisas arqueológicas inovadoras. Percorrendo o vasto espaço alentejano que lhe cabia gerir enquanto prelado, deixou registo, e inclusivamente desenhos nos seus *Diários* e num *Álbum de Antiguidades*, sendo coadjuvado pelo seu secretário Frei Lourenço do Vale, quanto a descobertas ocorridas nos arredores de Beja (sobretudo peças de escultura romana) e na extensão de Almodôvar a Tróia; aqui, num dos possíveis sítios em que se propunha ter existido a antiga Cetóbriga, protagonizou as primeiras explorações do complexo de culto que se veio identificar porém melhor como um dos primeiros sítios cristãos do território português.²⁵

Com grande espanto, descreveu o prelado o achado em Tróia da “lanterna sepulcral”, ou seja, uma lucerna antiga, com os “Emissários” ou “Espias de Canaã”, Josué e Caleb, personagens bíblicas que se viam num relevo ao centro da mesma lucerna, e com o grandioso cacho de uvas que iriam mostrar a Moisés na evidência de que tinham chegado à Terra Prometida.²⁶ Com esta mesma lucerna, que, à época, constituía de facto um achado inédito, pretendia D. Manuel do Cenáculo dar comprovação irrefutável da própria presença antiga de Hebreus no seu território; corrente, pois, era ainda o recurso a histórias particulares para distinguir o nobre passado das nações.²⁷ No entanto, a cronologia desta lucerna, encontrada junto a diversas outras de simbologia igualmente cristã, aponta claramente para os séculos IV-V, acompanhando a comunidade religiosa do lugar.²⁸ A este respeito, salientando-se, para a época, a “*novidade iconográfica*” da figuração dos Emissários e do cacho que transportavam, foi, entretanto, sugerida a persistência de alguma tradição báquica, embora cristianizada, no fato dos exploradores se encontrarem figurados em nudez e por se figurarem também as uvas.²⁹

²⁴ Universidade de Évora – Escola de Ciências Sociais (Departamento de História); CHAM – Centro de Humanidades | NOVA FCSH – Uaç; CHAIA – Centro de História da Arte e Investigação Artística da Universidade de Évora.

²⁵ Cf. *Album de antiguidades lusitanas e luso-romanas (...)*, Biblioteca Pública de Évora, Códice CXXIX, e também: Maciel 1996, 193-ss.; Caetano 2005; Patrocínio 2007-2008.

²⁶ Haviam trazido estes emissários um bem “*avultado pendura*” (*apud.* Caetano 2005, 53). A peça conserva-se no atual Museu Nacional D. Manuel do Cénaculo, em Évora, com o registo: ME 3389 (ver: Patrocínio 2007-2008, 103).

²⁷ Algumas destas histórias perpetuar-se-iam até Seiscentos, incluindo-se a menção à descendência de Noé entre as referências com que se pretendia distinguir a antiguidade do território português (cf. Patrocínio 2011, 10-11; 18-20).

²⁸ Ver: Maciel 1996, 193-ss, em especial 202-ss. Os motivos das várias lucernas de Tróia são afins das pinturas decorativas da Basílica paleocristã de Tróia (cf. *id.*, *ibid.*, 225-ss).

²⁹ Maciel 1996, 209-210.



Fig. 1

Lucerna sepulcral com o tema dos Emissários de Canaã
Museu Nacional D. Frei Manuel do Cénaculo,
Évora- Coleção Arqueológica. Achado de finais do
século XVIII no complexo paleocristão de Tróia
(Grândola, Setúbal) *Imagem cedida pela
Biblioteca Pública de Évora ©*

Na verdade, quanto à evolução cultural, as origens do *simbolismo da vinha e do vinho* estariam subjacentes a modelos e comportamentos arcaicos das sociedades humanas, envolvendo crenças e atos. Estes primeiros momentos nem sempre se conseguem relatar, mas haveria então rituais inicialmente violentos, participando de mitos de condição imemorial. Os registos posteriores deram, contudo, testemunho da progressiva transformação, quer dos simbolismos, quer dos ritos. A mencionada representação bíblica assinalará, portanto, uma transição de significados, a partir do momento em que os arquétipos se passam a conotar com momentos melhor explicáveis e menos ancorados em nebulosos mitos.

A narrativa dos “Espias de Canaã” é assim indissociável das notícias conservadas na *Bíblia*, e referentes à deambulação épica dos Hebreus rumo à Terra Prometida. Depois da saída do Egipto, com efeito, os israelitas liderados por Moisés, estavam acampados no sopé do Monte Horeb diante do deserto sinaico de Paran (*Num. 12.16*). Deus ordena então a Moisés que envie emissários ao país, para que pudesse confirmar diretamente que tinham, com efeito, alcançado Canaã; Moisés assim faz, e designa um representante de cada uma das Doze Tribos israelitas para esta jornada, indo para o país então sob domínio dos Amorreus (*Num. 13.1-17. Deut. 1.7-25*). Formara-se assim o grupo dos “Doze Espias”, os quais regressariam passados quarenta dias (*Num. 13.21-25*).

Assinalando a fertilidade e abundância que proporcionavam aquelas terras, e prova cabal que se tratava do lugar que Deus prometera aos Hebreus, assim se notabilizou o momento de chegada dos emissários Josué e Caleb, ambos carregando o enorme cacho colhido nos

vinhedos do Vale de Eshkol, sito a norte de Hebron, que haveria de permanecer como imagem de uma ligação profunda entre as sociedades e o espaço físico de que se apropriariam. Fixava-se o modelo visual que a lucerna de Tróia comportar, mostrando a figuração vitícola. De resto, os exploradores também terão trazido figos e romãs desta viagem (*Num.* 13.23-24. *Deut.* 1.24-25).³⁰

Estudos iniciais, como os de Sir James Frazer, identificaram nos mitos a marca de vivências próximas da Natureza e que traziam o entendimento de que a Natureza albergava a força do divino.³¹ A preponderância do papel do vinho teria decorrido de uma aproximação ao *simbolismo do sangue*, que, conforme evidências relativas a práticas arcaicas e outros mitos, se reconhecia nos gestos, ora criadores, ora sacrificiais, da interação divino-humana; são exemplo os poemas mesopotâmicos da Criação do Homem, que narravam como o *sangue* saía do corpo de uma divindade para se juntar à terra e criar o ser humano. Deste ponto de vista, o primeiro gesto sacrificial, tal como o gesto criador, fora executado pelos deuses.³² Mas o *simbolismo do sangue* também estava presente no instante de comoção, desagregadora, da morte/imolação de algum deus ou da morte/imolação de um rei, que

³⁰ Porém, os restantes emissários, também trazendo igualmente bons frutos da terra, além do copioso *leite e mel*, relataram notícias menos favoráveis, salientando aspetos de invencibilidade dos locais, alguns descritos como gigantes, contra os quais os israelitas teriam, segundo eles, escassa sorte (*Num.* 13. 26-33). A população então recusou-se a prosseguir, ameaçando até apedrejar Josué e Caleb, que logo reafirmaram que a terra, não só era boa, como nela entrariam com a proteção divina (*Num.* 14.1-10. *Deut.* 1.26-ss.). Diante da insurreição, Deus aparece e condena os israelitas à deambulação pelo deserto por *quarenta anos*; e apenas a Josué e Caleb, que se haviam manifestado em fé e virtude, ficaria reservada a benesse de, findo esse exílio, entrarem na Terra Santa, doravante interdita aos restantes (*Num.* 14.29-35. *Deut.* 1.34-39). Esta significativa história bíblica aparece principalmente descrita no *Livro dos Números*, o *Baridbar* da Torah, ou seja, integrando o Pentateuco, mas repete-se igualmente no *Deuteronomio* (ou o *Devarim* judaico), e, já fora do Pentateuco, no *Livro de Josué*, correspondente também a um livro dos *Nevi'im* judaicos. Volvido o exílio, seria, com efeito, Josué a conduzir os Hebreus à Terra Prometida, chefiando a conquista de Jericó.

³¹ “We saw that in antiquity the civilised nations of Western Asia and Egypt pictured to themselves the change of the seasons, and particularly the annual growth and decay of vegetation, as episodes in the life of gods, whose mournful death and happy resurrection they celebrated with dramatic rites of alternate lamentation and rejoicing” (Frazer 1994 [1922], 381).

³² Nos textos mesopotâmicos, a criação do Homem conheceu várias versões. Na cidade sagrada de Nippur, é o deus Enlil quem aparece como tendo trazido a Humanidade à existência moldando o primeiro homem, com as suas próprias mãos, a partir da terra, sendo esta a versão que passou para o *Gênesis*. Por sua vez, na cidade de Eridu, o primeiro homem, chamado *Adapa*, é criado por *Ea* – nome acádico para a antiga divindade suméria *Enki*, que, com Anu e Enlil havia formado uma suprema tríade. No século XVIII a.C., aparece outro texto, na Babilónia e escrito em acádico: o *Poema de Atrahasis*. Na sua Tábua I, narra-se um concílio divino, reunido para resolver a questão da revolta de jovens deuses contra os mais venerandos, dos quais um sairia condenado. Nessa congregação magna, pronunciou-se pois: “que alguém corte o pescoço a um deus e que os outros deuses, mergulhando-se lá [no seu sangue] sejam purificados. / Com a carne e o sangue deste deus, que [a deusa] Nintu misture a argila a fim de que deus mesmo e o homem se encontrem mergulhados em conjunto na argila. (...). Na sua assembleia, os deuses degolaram então Wê-deus [um dos revoltosos], que tinha inteligência. Com a sua carne e o seu sangue, Nintu misturou a argila” (Tavares 1983, 139-142). A mesma indicação sobre a mistura de sangue e barro para criar o Homem viria a ressurgir na passagem fundamental de um mais eminente poema teológico: o *Enûma Elish*. Atribuía-se aí a criação do Humanidade ao deus Marduk, Senhor da Babilónia (*id., ibid.*, 143-ss.). Seja como for, o vinho, enquanto produto agrícola, estava, como o sangue, associado à *terra*.

poderiam ser, igualmente, também objeto de sacrifício.³³ O motivo do ritual, religiosamente, tornava-se no cerne do *mysterium*.³⁴

O desenvolvimento das ideias acabaria por resultar em histórias em torno dos sentidos de sacralidade *morte-ressurreição* de figuras supremas, como no Ciclo de Osíris, ou ciclos referentes a várias divindades orientais e, em última análise, no Cristianismo, só mais tarde incluindo cenas em que a circulação/usufruto do vinho detinha protagonismo.³⁵ Em certas situações, a cena de sangue e a presença de vinho passaram igualmente a ser simultâneas. Foi esse, obviamente, o caso do Culto a Dionysus, restando anotações sobre primeiros rituais, alguns associados a eventos sangrentos.³⁶

No desenvolvimento da construção histórica dos discursos culturais, e à medida que se consolidaram as sociedades agrárias, o *simbolismo do vinho* tornou-se fulcral, substituindo-se aos cultos do sangue. Antes do mais, não encontramos tanto um *culto do vinho* como um *culto a divindades associadas ao vinho*. O *vinho* não era *sagrado* em si, mas era passível de *ser consagrado*, porque simbolizava afinal intrinsecamente a natureza e as suas dádivas; era benesse divina. Aliás, salientando-se a composição do *banquete*, o exemplo arquetípico vem do modo de reunião das divindades supremas, em conciliábulos, e que, ainda antes de Gregos e Romanos, a realeza oriental tentava emular, realçando-se que o essencial estava na partilha do vinho.³⁷

³³ Realça-se que, em períodos arcaicos, “in some places, instead of an animal, a human being was torn in pieces at the rites of Dionysus” (Frazer 1994 [1922], 388). Determinados sacrifícios humanos, referir-se-iam por sua vez ao *sacrifício dos reis*, restando a este respeito lendas, perpetuadas pelos Autores antigos, como as que contaram que dois reis, Pentheus de Tebas e Lycurgus da Trácia, por se oporem aos ritos dionisiacos, e chegando a aprisionar Ménades e a arrancar vinhas, foram punidos com a loucura e terríveis mortes, que envolveram desmembramento dos seus corpos (*id.*, *ibid.*, 389; ver também, em Homero: *Il.*, 6.132 e *Od.*, 18.406).

³⁴ “If the celebration was in form dramatic, it was in substance magical” (Frazer 1994 [1922], 381.). O vinho entrava no receptáculo orgânico de onde o sangue saía; restabelecia-se um certo equilíbrio, também em noção inerente ao rito e à transmutação mágica.

³⁵ “Deities of vegetation, who are believed to pass a certain portion of each year underground, naturally come to be regarded as gods of the lower world of the dead. Both Dionysus and Osiris were so conceived” (Frazer 1994 [1922], 385).

³⁶ A história de Dionysus sendo especialmente contada num poema de período avançado (século V d.C.), intitulado: *Dionysiaca* da autoria de Nonnus de Panopolis, no Egito, emergindo no contexto próprio da Antiguidade Tardia e em momentos já coincidentes com o Cristianismo, assenta obviamente em origens bastante mais anteriores (cf. Berenice 2013).

³⁷ Na verdade, sendo possível fazer recuar historicamente o hábito de realização do *banquete* a alguns milénios antes da nossa Era, “this formalized drinking that gladdens the heart, as texts tell us, was originally an element in the disbursal of food rations and the sharing of wealth by the power that controlled subsistence to the population. Over time, however, this function was lost and the banquet became a social regulator”; Ziffer 2005, 133). Sendo flagrante a semelhança de modelos visuais orientais com determinadas figurações da cerâmica grega decorada, vê-se num dos relevos do complexo palaciano de Nínive, porém já de século VII a.C., em últimas fases da hegemonia dos Assírios no Próximo-Oriente, o Imperador Assurbanipal reclinado num trono-cama, sob uma *videira*, comemorando com a sua rainha o triunfo sobre o Reino de Elam, ambos bebendo de taças, associando-se assim o *vinho à realeza* (“this particular iconogram, the king and the cup under the vine arbour, was appropriated from E1amite seal designs of the early second millennium BCE denoting prosperity and well being”; Ziffer 2005, 159). Ver também, como exemplo de figuração dionisiana sob a videira, detalhe do Mosaico de Sousse, nas coleções do Museu de Bardo (Tunis); cf. Boyancé 1966, 59, fig. 1.

Quanto à relação do simbolismo do vinho com a atividade agrária e as tarefas campesinas, em períodos de profícuas colheitas, as vindimas e as boas uvas traziam assim consigo o ponto alto da abundância dos campos, recompensa por um trabalho proveitoso; pretexto, também, para momentos de festejo. Sabe-se, claro, que se destacava uma grande atenção aos *ciclos de florescimento-fenecimento-ressurgimento* dos ecossistemas, depois misticamente explicados de acordo com os *ciclos nascimento-morte-renascimento* com que se descrevia o próprio caminho dos destinos divinos, tema de antigos poemas e récitas.

O que se plantava era a *vinha* e a imagem da vinha acabaria por ser a *videira* e as suas folhas – a fruta era a *uva*, brotando em compactos cachos, extraíndo-se o *vinho* desse fruto. Todos estes elementos naturais, identificados numa única planta, conotavam-se afinal com o *trabalho* específico do cultivo da vinha. Na Mitologia grega, apresentava-se tal saber como um ensinamento de Dionysus.³⁸ As origens do culto dionisíaco tinham, na verdade, ligação a territórios onde, num passado remoto, surgira a agricultura: o coração da Anatólia e as zonas contíguas à Alta Mesopotâmia, a sul do Cáucaso.³⁹

De tais regiões, surgiria outro Mito bíblico: Noé. Conforme conta a conhecida narrativa, após o Dilúvio, a Arca que Noé construía tinha sido levada pelas águas até ao sopé dos Montes Ararat. As criaturas que aí tinham viajado espalharam-se então pelo mundo. Do mesmo modo, os descendentes do patriarca, e segundo outros mitos de que se originaram histórias duradouras, iriam também povoar as regiões da Terra.⁴⁰ Noé permaneceu, porém, no mesmo sítio e, sedentarizando-se, “*tornou-se lavrador*” (*Gén. 9. 20*). Plantou uma vinha, e fez vinho, atribuindo-se-lhe assim a “*invenção*” do processo de fermentação da uva. Comprazendo-se com esta bênção de Deus, provou o vinho. Embriagou-se, porém, e, adormecendo despido, de manhã os seus filhos cobri-lo-iam (*Gén. 9. 20*).

O simbolismo do *vinho* consolidava-se decididamente como parte das tradições do monoteísmo hebraico-cristão, seguindo-se ao longo do Antigo Testamento, mais referências à *vinha*, indicando-se a par da figueira ou da romãzeira como parte das paisagens das terras bíblicas (ver: *Num. 13.23*). Era enfim mencionado, entre os Hebreus, o decurso regular do *Festival das Primícias*, celebrando-se o momento em que se apanhavam as primeiras uvas bem como as primeiras colheitas agrícolas (*Juízes 9.27; 21.19-21. Sam I 1.3-18*). Talvez fosse uma festa anterior, pois, quando os Hebreus entraram em Canaã, a agricultura era já uma atividade desenvolvida; de acordo com o episódio dos “*Espias de Canaã*”, tornava-se evidente que, quanto aos produtos da terra, os Doze Emissários sabiam o que procurar (cf. *Num. 13.20*).⁴¹

³⁸ “As far as the nature and origin of the god Dionysus (Bacchus) are concerned, he appears in all traditions as the representative of the productive, overflowing and intoxicating power of nature, which carries man away from his usual quiet and sober mode of living. Wine is the most natural and appropriate symbol of that power, and it is therefore called ‘the fruit of Dionysus’” (Smith 1884, 265).

³⁹ Do caráter *silvestre e agrário* de Dionysus, sobressai, do seu culto: “the notion of his being the cultivator and protector of the vine”, de resto “easily extended to that of his being the protector of trees in general, which is alluded to in various epithets and surnames given him by the poets of antiquity and he thus comes into close connection with Ceres (Demeter)”, sendo Démeter-Ceres a divindade suprema da agricultura nas civilizações clássicas mas de culto igualmente proveniente de territórios orientais (Smith 1884, 265). Em Roma seriam venerados juntos (ver adiante).

⁴⁰ Ver: Patrocínio 2011, 10-11.

⁴¹ “The Feast of the First Fruits of Wine forms the middle portion of a hundred and fifty day festival devoted to the presentation of agricultural first fruits” (Reeves 1992, 350).

Entre os Gregos, havia aspetos de expressão dionisiaca que haveriam de manter caráter aguerrido, mas o culto acabou por convergir em práticas públicas, integrando-se nos calendários festivos e estabelecendo-se dias destinados a evocar a fertilidade e comemorar a abundância. O Culto de Dionysus-Bacchus, originário do Próximo-Oriente, teria entrado diretamente nas cidades gregas por via de regiões próximas, como a Trácia, nos Balcãs, e a Frígia, na Anatólia, habitadas por tribos entretanto descritas como tendo hábitos agressivos e violentos.⁴² Mas ficaram relatos quanto aos ritos que os Gregos implementaram (ou adaptaram) ao Culto: a exibição de falos, por exemplo, nos cenários iniciáticos ou erguidos em plena cidade Atenas para os festejos de Inverno.⁴³ Outras celebrações, sempre desde longa data consagradas ao deus, sucederiam por sua vez durante a Primavera, coincidindo com as festas aludindo à *fermentação do vinho novo* e promovendo-se a sua intensa ingestão como comportamento coletivo, em que nas ruas, circulariam grupos liderados pelas Ménades e suas efusivas danças.⁴⁴

⁴² Heródoto, sendo dos autores que mais abordou os contatos e relações dos Gregos com os povos seus vizinhos, deixou no seu *Livro IV* algumas descrições dos Trácios, que, conforme era sabido, faziam fronteira com os Citas e habitavam zonas também contíguas à bacia do Danúbio, o *rio Istros* (*Hist.*, 4. 46-ss.). Entre cerca de duzentas tribos que formavam a Trácia, mas mencionando em particular a tribo dos Getas, Heródoto não só informava que haviam resistido ao avanço das conquistas do Imperador Dário, como que tinham *Zalmóxis* como divindade principal, tratando-se ou não um *rei divinizado* – como parece estar comprovado. A cada cinco anos, consagrava-se a Zalmóxis o elaborado sacrifício de um homem, cujo espírito ficava encarregue de lhe levar mensagens (*Hist.*, 4.93-96; cf, Barguet1984 [1965]¹, 400-401 e também: Eliade e Couliano 1993, 229-231). Entre os Getas, o Culto a Zalmóxis parece ter estado associado à realeza e estratos sociais superiores, de entre os quais saía o respetivo serviço sacerdotal, detendo estes nobres e até soberanos-sacerdotes capacidades divinatórias e iatromânticas (cf. Eliade e Couliano, *ibid.*). Sobre *iatromância*, surgiria a mesma entre os Gregos antigos ou entre populações anteriores; o termo enraizava-se em -ιάτρος, “médico” e -ιάτρομαντις, salientando a capacidade divinatória de determinadas figuras, que eram também curandeiros e que seriam “capazes de feitos que incluem a abstinência, a previsão, taumaturgia, ubiquidade, a anamnese de vidas anteriores, viagem estática e translação no espaço” (Eliade e Couliano 1993, 133). Para descrições de Dionysus-Bacchus enquanto *deus-curandeiro* (Ἰατρός Ἰατρός), ver: Smith 1884, 265.

⁴³ Cf. Boyancé 1966, 35-ss.

⁴⁴ Eliade e Couliano 1993, 137.

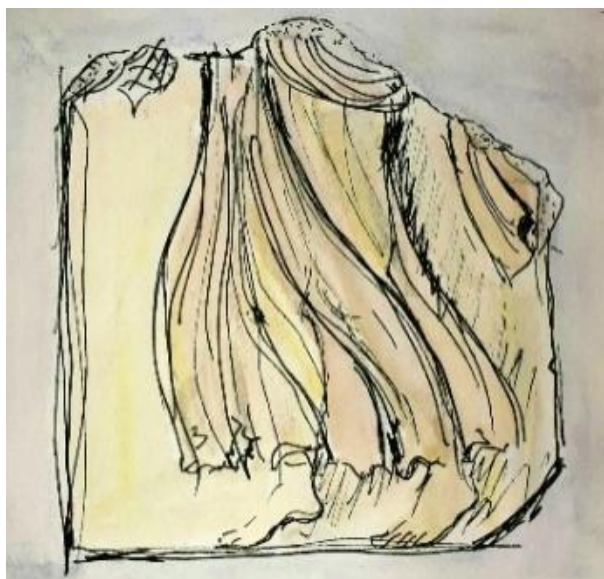


Fig. 2

Placa com o relevo de Ménade
Museu Nacional D. Frei Manuel do Cénaculo,
Évora- Coleção Arqueológica.
Achado de finais do século XVIII na área urbana de Beja,
eventual adereço de espaço cénico
Reprodução em desenho do autor ©

Entre os Gregos antigos, era assim que Dionysus-Bacchus personificava o poder do vinho ou do seu efeito – o omnipresente e contínuo estado de embriaguez, originando frenesins, que por sua vez se manifestavam em danças, perseguições sexuais e alguns atos mais sangrentos.⁴⁵ A embriaguez, no entanto, tornava-se comparável a um processo de sublimação espiritual, ou a um trânsito simbólico, daí participando dos mistérios que assinalavam o próprio caminho das almas para o mundo além-morte.⁴⁶

À semelhança da hera, *semper crescit* e de folhagem perpétua, tão presente na arte clássica, a videira tornar-se-ia não menos motivo emblemático da natureza e seus ciclos de florescimento, pois as suas folhas crescem, e depois amarelecem até desaparecerem no Inverno, rebentando de novo quando roda o ano. O vinho e suas fases de crescimento identificavam os ciclos da terra. Em termos abrangentes, quanto à sua definição arquetípica, e tal como à videira e suas folhas, Dionysus tornar-se-ia não menos uma figura que morria, para depois renascer na Primavera.⁴⁷

⁴⁵ “Dionísio é um deus extraordinário (...). Representa o Estranho em nós mesmos, as poderosas forças anti-sociais que desencadeiam o furor divino. Embriaguez causada pelo vinho, excessos sexuais, máscaras e teatro não são senão os sinais exteriores da loucura divina (...). [No decurso dos festivais] mulheres possuídas percorrem as montanhas em estado de hipnose retalhando com as suas próprias mãos os animais selvagens e ingerindo a sua carne crua” (Eliade e Couliano, *ibid.*, 135).

⁴⁶ Frazer 1994 [1922], 382-ss.

⁴⁷ Em momentos pré-cristãos, as histórias do ciclo *morte-ressurreição* pareciam sobretudo envolver divindades associadas à vegetação, como é ainda o caso de Osíris enquanto deus supremo profundamente ligado aos próprios ciclos de florescimento que se observavam entre os egípcios (cf. Frazer 1994 [1922], 383-384). De qualquer modo, e em relação direta com o hábito dos Gregos de atribuírem nomes familiares às divindades estrangeiras que assimilavam, já Heródoto dizia, a propósito dos Etíopes do Reino de Meroe, que “outros deuses não veneravam” senão “Zeus” e “Dionysos” (*Hist.*, 2. 29; cf. Bargout 1984 [1965]¹, 172). Zeus correspondia ao deus egípcio *Amon-Rá*, e adiante explicará Heródoto que, também entre os Egípcios, era “*Osíris a divindade que na Grécia tem o nome de Dionysos*” (*Hist.*, 2.144; Bargout, *ibid.*, 240-241).

Sendo, enfim, um deus de múltiplos rostos, chegando a ser também divindade da cura, era também venerado em determinados lugares enquanto *deus das árvores*, como na Beócia ou em Corinto, e os festejos descreveram-se como sendo outros rituais, que celebravam o elemento silvestre, onde se usavam máscaras e objetos afim de varas e bastões, feitos em madeira, que acentuavam a atração pelos poderes mágicos, imitando-se o deus e a quem, aliás, a imagética clássica viria associar o *thyrsus*.⁴⁸ De qualquer modo, foi extensa a variedade de formas e composições em que se arranja a imagem do deus, inspirando particularmente cenas da elaborada cerâmica grega, que compõem, a par da literatura, um importante repertório visual, onde é possível a história do deus, o seu culto e as suas manifestações.⁴⁹ Qualquer que fosse a diversidade da sua imagética, Dionysus-Bacchus mantinha-se inequivocamente, como o *deus do vinho*, vindo a concretizar-se a vivência dionisíaco-báquica, não apenas em vários comportamentos, públicos ou herméticos, como no próprio hábito que conduz à distinção do banquete antigo – o *symposion*.⁵⁰

Entre os Romanos, descrevendo Plínio-o-antigo, por exemplo, no século I, o cultivo da vinha, salientava o quanto a mesma fazia há muito parte das práticas e economia romanas. O vinho mantinha-se em ampla oferta e profícuo consumo; de resto, até se considerava a mais distinta retribuição a outros por favores prestados ou serviços; assim o menciona igualmente Plínio, quanto ao que continuava a ser manifesto pelos Romanos; acrescia o seu uso medicinal, que fazia ecoar toda uma série de crenças curativas que vinham de antes (*Nat. Hist.*, 14.3). A descrição é pormenorizada no que se refere aos modos de implantação no terreno, consoante as regiões do seu cultivo, das Gálias à Itália e à África, como quanto à própria diversidade dos frutos, a sua aparência, qualidades e consistência dos vários tipos de uva (*Nat. Hist.*, *ibid.*).⁵¹

Sendo o *cultivo da vinha* parte da vida agrária, conforme assinala Plínio-o-Antigo, fato é que, nas *Cartas* que, por sua vez, couberam ao seu sobrinho, Plínio-o-Jovem, da viragem para o século II, a *videira* aparecia agora como acessório ao arranjo exterior das casas. Tratava-se deste detalhe nos casos epistolares em que o Plínio-o-Novo mencionava espécies vegetais que deveriam estar presentes nas *villae*. Afirmava, na sua *Carta a Gallus*, que, se os canteiros

⁴⁸ “The Delphic oracle commanded the Corinthians to worship a particular pine-tree ‘equally with the god’, so they made two images of Dionysus out of it, with red-faces and gilt-bodies. In art a wand, tipped with a pine-cone, is commonly carried by the god or his worshippers” (Frazer 1994 [1922], 383). Registou-se também a aproximação do deus à imagem do touro (*id. ibid.*, 385-386). A imagem do *thyrsus* aproxima-se de outro célebre objeto: o *caduceus* do deus Mercúrio, ou seja a vara em que se entrelaçam duas serpentes, de resto um motivo cuja origem se crê remontar a períodos históricos muito recuados. Tratam-se, de qualquer modo, de elementos que distinguem individualmente uma figuração própria, equiparada ao *feiticeiro-curandeiro*, na aproximação à *paraphernalia* habitual em tais figuras de *curandeiros-advinhos*, próximos também do arquetipo dos *iatromantes* (para a *iatromância*, cf. nota anterior).

⁴⁹ “Ici il [Dionysus] apparaît en Maître des vendages, ailleurs il est en compagnie de satyres et de ménades, il accompagne son demi-frère Héraclès dans l’Olympe, se trouve aux côtés d’ Ariane, assiste aux noces de Thétis et Pelée, combat contre les Géants ou apparaît encore sous la forme d’une idole, autant de visages fixés pour l’ éternité par l’imaginaire social” (Jacquet-Rimassa 1998, 19).

⁵⁰ “S’il est celui qui a domestiqué ce breuvage, enseignant aux hommes le ‘bon usage’ de cette boisson à la fois maléfique et bienfaisante, il est aussi celui qui se trouve à l’origine de ‘La’ convivialité grecque par excellence, le symposion” (Jacquet-Rimassa, *id.*, *ibid.*).

⁵¹ Cf. Bostock e Riley 1855. Ver também:

https://www.gardenvisit.com/history_theory/library_online_ebooks/pliny_youngers_villas_garden_letters (acedido a 2012/04/26).

deveriam ser de buxos ou rosmaninho, a cobertura dos carreiros exteriores à casa, ladeados em baixo por esses mesmos arbustos, deveria ser feita com o que brotava dos pés de vinha também aí inseridos, formando trepadeiras que garantissem sombra e permitisse que se caminhasse descalço, compondo ambiente para o *studiosum otium in solitudine* (*Cartas*, 2. 17. 15).⁵²

Entretanto, no majestoso arranjo de jardim pintado que decorava o *tablinum* da *Villa da Imperatriz Livia* em Prima Porta, perto de Roma, datando do século I (pintura atualmente no Museo Nazionale Romano – Palazzo alle Terme), a vinha e a videira não estão presentes, surgindo com a pintura uma envolvência mais bravia, ou seja, mostrando a *sylva*; isto é, mais que um jardim, entrevia-se antes uma mata. Sendo um conjunto de painéis ao longo das paredes e com a sua altura, mostrava-se, em tamanho praticamente natural, a exuberância arborizada como arbustiva, pontuada de flores e frutos; havia, de qualquer modo, romãzeiras, entre várias outras representações, como a dos pássaros poisados nos galhos, e o que se evocava era então a Primavera.⁵³

De qualquer modo, segundo uma afamada história conservada também por Plínio-o-Antigo, antes ainda, na viragem dos séculos V-IV a.C., e mencionando-se um episódio que assinalava a continuidade da revolução técnica dos artistas helénicos, cada vez mais exímios quanto ao naturalismo e óptica das suas figurações, foi por via da pintura que dois protagonistas da época entraram em disputa. Tratava-se de Zêuxis e Parrásio, decidindo competir entre si para se afirmar quem era o melhor; ganhou Parrásio e o ilusionismo visual a que recorreu para imitar uma textura em embrulho de pano a rodear o volume de um quadro – e o qual o próprio Zêuxis tentou afastar até que constatou que o pano era afinal o próprio quadro. Porém, Zêuxis também se distinguiu nesta contenda, pois terá desenhado fruta com tal perfeição que, diz-se, os pássaros poisaram em cima da sua tela, debicando-a, assinalando-se assim tal perfeição em reproduzir a natureza que foi capaz de enganar o que era já de si natural. Que fruta se tratava? Celebremenente, “*uvas pictas*”, ou “*uvas pintadas*” (*Nat. Hist.*, 35, 36).⁵⁴

Na cidade de Roma, um templo dedicado a Dionysus-Bacchus, sob invocação de *deus Liber Pater*, e a Ceres (como *dea Libera Mater*) fora, entretanto erguido em 493 a.C. junto ao Circo Máximo; as Festas da *Liberalia* festejavam-se a 17 de Março.⁵⁵ O culto báquico seria no entanto objeto de perseguição pelo *Pontifex* e pelo Senado e supressão, quer do grupo, quer das *Bacchanalia* em 186 d.C., por denúncia de uma eventual conspiração da parte desses iniciados, em circunstâncias que, no entanto, suscitaram estranheza.⁵⁶ Ficou o registo do acontecimento e também o questionamento sobre se esta supressão se terá relacionado com algum momento de raridade dos temas vitícolas na arte romana. Como motivo

⁵² Cf. Guillemin 1927a, 86-87, e também Patrocínio 2016, 23.

⁵³ Cf. Strong 1980, 96; Sevilla-Sadeh 2019.

⁵⁴ “*Descendisse hic in certamen cum Zeuxide traditur et, cum ille detulisset uvas pictas tanto successu ut in scaenam aues aduolarent, ipse detulisse linteum pictum ita ueritate repraesentata, ut Zeuxis alitum iudicio tumens flagitaret tandem remoto linteo ostendi picturam atque intellecto errore concederet palmam ingenuo pudore, quoniam ipse uolueres fefelisset, Parrhasius autem se artificem*”(Croisile e Dauzat 1997 [1985], 60-61).

⁵⁵ North 2000, 36; 48.

⁵⁶ Cf. North 2000, 63-67; e também: Reinach 1996 [1908], 617-ss. O episódio é narrado por Tito Lívio (*Ab urbe cond.* 39.8-19).

decorativo privilegiado no Classicismo romano, abundavam folhagens, em especial a representação da folha de hera, mas escasseando a videira, notada, porém em exemplos particulares.⁵⁷

Certo é que imagem vitícola ressurgiu fortemente associada à arte funerária, depois do século III e, por fim ao Cristianismo, no século IV, quando entra também nos rituais da *eucaristia*.⁵⁸ E é como parte de uma sequência de vários painéis, a modo de “Bíblia em imagem”, que reencontramos o tema do “Emissários de Canaã” numa das composições azulejares que, ca.1745, vieram adornar as Salas de Aula do Colégio do Espírito Santo, ou Universidade de Évora ainda jesuítica. Reaparecem, pois, estas figuras bíblicas na *Sala da Sagrada Escritura* ou *Sala da Teologia*, descritas criticamente já desde a década de 1950. O painel é, ali, extenso, ocupando um fundo, e Josué e Caleb são mostrados como robustos varões, chegando por um caminho que, mais atrás, começa numa cidade amuralhada; outros personagens correm, em plano paralelo ao principal, que é da apresentação do cacho. Mas o propósito destas imagens, e segundo a sua encomenda, é agora pedagógico e teológico, ainda que se possam tomar como ponto de chegada de tradições e motivos cuja origem se perde no tempo.⁵⁹

⁵⁷ Identificaram-se de qualquer modo folhas de videira - a *parra* - em mosaicos de *domus* e *villae* do território português, caso de *Balsa* (Pedras d’El, Tavira, Faro), Pisões (Beja) e Herdade da Torre de Palma (Monforte, Portalegre), aqui assinalada num canto do *Mosaico das Musas*, atualmente no Museu Nacional de Arqueologia (Correia 2005, 69-70; Lancha e André 2000, 162-167; 187-193). De resto, para este mesmo mosaico ficaram salientadas as suas respetivas correlações com a imagética báquica (Lancha e André 2000, 189-190). A figura de Dionysus – Bacchus aparece aliás noutros exemplos da mesma *villa*, aparecendo também as Ménades e o *thyrsus* e destacando-se ainda outro painel musivo importante com o *Ciclo dos Trabalhos de Hércules*, também ele iniciado e compartilhando com Dionysus, segundo os mitos, a qualidade de filho de Zeus.

⁵⁸ Em plena época de renovação cultural, um testemunho é precisamente o chamado *Sarcófago da Vindima*, no Museu Nacional de Arqueologia, proveniente de Castanheira do Ribatejo, totalmente esculpido com a videira, suas folhas e frutos e com figuras pisando os cachos (cf. Maciel 1996, 140-142; Matos 1995, 100-101).

⁵⁹ “Os episódios registados (...) são tirados todos da Bíblia do Antigo e do Novo Testamento”, salientando-se os “exploradores da Terra da Promissão carregando um grande cacho de uvas num pau montado sobre os ombros” (Mendeiros 1959, 67; ver também: Mangucci 2020, 422-438). As figuras reproduzem ilustrações de álbum da autoria de Jan Luyken e seu filho Caspar, editado em 1708 (Mangucci, *id.*, 422). Quanto ao sentido geral para esta Sala de Aula, “o programa iconográfico possui lógica interna e foi concebido como leitura doutrinária do sacramento da eucaristia” (Mangucci, *id.*, *ibid.*).



Fig. 3

Os Emissários da Terra Prometida
Colégio do Espírito Santo, Universidade de Évora, Pátio dos Gerais - Sala da Sagrada Escritura
Programa azulejar da oficina de Valentim de Almeida, ca. 1745
Fotografia do autor

BIBLIOGRAFIA

FONTES MANUSCRITAS

CENÁCULO, D. Frei Manuel do; VALE, Frei Caetano José Lourenço do – s.d. *Album de antiguidades lusitanas e luso-romanas (...)* de D. Frei Manuel do Cenaculo Villas-Boas: “*Lápides do Museo Sezinando Cenaculano Pacense*”. Biblioteca Pública de Évora, Évora, Portugal. Códice CXXIX/ 1-14.

FONTES IMPRESSAS

BARGUET, Andrée (Ed.) – *Hérodote: L’Enquête - Livres I à IV*. Paris: Gallimard, 1984 (1965)¹.
Id. – *Hérodote: L’Enquête - Livres V à IX*. Paris: Gallimard, 1984 (1965)².

BERENICE, Verhelst. – *As Multiform as Dionysus: New Perspectives on Nonnus’ Dionysiaca*. *L’Antiquité classique*, t. 82. 2013. 267-278.

BOSTOCK, John; RILEY, H.T. (Eds.). – *Pliny the Elder's The Natural History*. Londres: Taylor and Francis, 1855. In: <http://www.perseus.tufts.edu> (acedido a 2022/05/24).

CROISILLE, Jean-Michel; DAUZAT, Pierre-Emanuel (Eds.). – *Pline L'Ancien: Histoire Naturelle*, Livre XXXV: "La Peinture". Paris: Les Belles Lettres, 1997 (1985).

GUILLEMIN, Anne-Marie. – *Pline Le Jeune- Lettres*, T. I: "Livres I-III". Paris: Les Belles Lettres, 1927a.

EDIÇÕES DE REFERÊNCIA E INVENTARIAÇÃO

CORREIA, Licínia Nunes. – *Decoração Vegetalista nos Mosaicos Portugueses*. Lisboa: Instituto de História da Arte – Edições Colibri, 2005.

ELIADE, Mircea; COULIANO, Ioan P. – *Dicionário das Religiões*. Lisboa: Dom Quixote, 1993.

FRAZER, Sir James G. – *The Golden Bough. A Study of Magic and Religion*. Londres: The MacMillan Press, 1994 (1922).

LANCHA, Janine; ANDRE, Pierre – *Corpus dos Mosaicos Romanos de Portugal, II: Conventus Pacensis. 1" A Villa de Torre de Palma"*. Lisboa: Instituto Português de Museus – Missão Luso-Francesa "Mosaicos do Sul de Portugal", 2000.

MACIEL, Manuel Justino Pinheiro – *Antiguidade Tardia e Paleocristianismo em Portugal*. Lisboa: Edição do autor, 1996.

MATOS, José Luís. – *Inventário do Museu Nacional de Arqueologia: Coleção de Escultura Romana*. Lisboa: Instituto Português de Museus-Secretaria de Estado da Cultura, 1995.

SMITH, William. – *A New Classical Dictionary of Greek and Roman Biography, Mythology and Geography*. Nova Iorque: Harper and Brothers Publishers, 1884.

STRONG, Donald. – *Roman Art*. Londres: Penguin Books, 1980.

TAVARES, António Augusto. – *Estudos de Alta Antiguidade*. Lisboa: Editorial Presença, 1983.

ESTUDOS E MONOGRAFIAS

BOYANCE, Pierre. – *Dionysiaca. À propos d'une étude récente sur l'initiation dionysiaque*. Revue des Études Anciennes, Vol. 68, Nos. 1-2 (1966). 33-60.

CAETANO, Joaquim Oliveira. – *Os Restos da Humanidade. Cenáculo e a arqueologia*. In: AAVV. – *Imagens e Mensagens. Escultura Romana do Museu de Évora*. Lisboa: Instituto Português de Museus – Museu de Évora, 2005. 49-56.

JACQUET-RIMASSA, Pascale. - *Dionysos d'ici et Dionysos d'ailleurs*. Pallas, Vol. 48. 1998. 19-42.

MANGUCCI, António Celso. - *História da azulejaria portuguesa, iconografia e retórica*. Évora: Universidade de Évora (2020). Dissertação policopiada.

MENDEIROS, José Filipe. - *O Humanismo da Universidade de Évora*. A Cidade de Évora I Série, Vols. 41-42 (1959). 47-71.

NORTH, J. A. - *New Surveys in the Classics*, Vol. 30: "Roman Religion". Oxford: The Classical Association - Oxford University Press, 2000.

PATROCÍNIO, Manuel F. S. - "As Cartas de Plínio-o-Jovem". In: RODRIGUES, A.D. (Ed.) - *Uma história de jardins: A Arte dos Jardins na Tradística e na Literatura*. Lisboa: Biblioteca Nacional de Portugal - Caleidoscópio, 2016. 13-26.

Id. - "Reis de Társis, viajantes gregos e o ideal monumental de Cidade entre os Autores portugueses modernos". *Promontoria- Revista do Departamento de História, Arqueologia e Património da Universidade do Algarve*, Vol. 9 (2011). 7-28.

Id. - "Tempos de Fenícios. O tema do Orientalismo e suas descobertas nos documentos de D. Manuel do Cenáculo". *A Cidade de Évora - Boletim de Cultura da Câmara Municipal*, Série II, Vol. 7 (2007-2008): 99-124.

REINACH, Salomon. - "Une ordalie par le poison à Rome et l'affaire des Bacchanales". In: Id. - *Cultes, Mythes et Religions*. Paris: Robert Laffont, 1996 (1908). 608-627.

REEVES, John C. - "The Feast of the First Fruits of Wine and the Ancient Canaanite Calendar". *Vetus Testamentum*, Vol. 42, No 3 (1992). 350-361.

SEVILLA-SADEH, Nava. - "Escapism and the sublime. The meanings of illusionism in Livia's Garden Paintings". *Studies in Visual Arts and Communication- An International Journal*, Vol. 6, No 2 (2019). 1-11. In: www.journalonarts.org (acedido a 2021/10/15).

ZIFFER, Irit. - *From Acemhyk to Megiddo: The Banquet Scene in the Art of the Levant in the Second Millennium BCE*. Tel Aviv, Vol. 32, No. 2 (2005). 133-167.

«LE VIN EST LE SYMBOLE DE LA LIBERTÉ». REMARQUES SUR LE PRÉAMBULE D'UN TRAITÉ VITI-VINI-LITTÉRAIRE

Armelle Deschard

Université Bordeaux Montaigne - França

La production d'ouvrages sur le vin, écrits entre 1400 et 1630 est relativement abondante et diverse. J'ai commencé à m'intéresser à eux dans le cadre d'un projet appelé «Formes du savoir», dirigé par Violaine Giacomotto-Charra, projet qui a beaucoup déblayé les masses d'écrits scientifiques d'une période assez mal connue finalement en ce domaine, la fin du Moyen-Age et la Renaissance. Durant cette période, on passe du manuscrit à l'imprimé, les pratiques éditoriales changent et toute une effervescence accompagne l'organisation des savoirs, naissance des Académies, constitution d'une véritable République des Lettres, apparition des jardins botaniques et des cabinets de curiosités. On s'intéresse aux savoirs et à leur diffusion.⁶⁰ On comprend dans ce cadre qu'il y ait nombre d'ouvrages sur la culture de la vigne, le vin, sa fabrication, sa consommation, ses pouvoirs. Cela révèle bien évidemment le goût pour la science agronomique qui ne cesse de croître et surtout les progrès dans la diffusion des savoirs. Les plus anciens de ces ouvrages sont en latin, portés par les débuts de l'humanisme, et montrent une culture antique, particulièrement latine, profonde et diverse, qui s'appuient sur l'essentiel des écrits techniques et marquent une prédilection avérée pour la poésie. Le premier semble bien être *De vino et eius proprietate*, daté de 1481,⁶¹ peut-être de Philippe Beroalde l'Ancien. On connaît aussi l'ouvrage très connu de Le Paulmier qui est publié à Paris en 1588.⁶² Mais il y en a d'autres.⁶³ Cette relative abondance vient aussi du goût pour les régimes de santé: on pensait fermement qu'on obtient et qu'on garde la santé par le régime et la question du vin tient sa place dans ce domaine,⁶⁴ comme le souligne par exemple le titre de l'ouvrage de Giovanni Battista Confalonieri.⁶⁵

Le livre dont il est question ici est dans cette lignée d'ouvrages savants qui diffusent un savoir-faire et un savoir tout court, mais transmet aussi toute une culture philosophico-littéraire et c'est là surtout ce qui m'intéresse. Voyons dans un premier temps de quoi est fait cet ouvrage remarquable dont les œnologues réclament une traduction. Nous aborderons ensuite l'essentiel, soit l'étude de la préface, un hymne au vin qui libère les hommes et justifie donc sans doute le plaisir des buveurs.

⁶⁰ Giacomotto-Charra, V et Silvi, Ch, 2014.

⁶¹ *Tractatus de vino et eius proprietate*, 1481. Le traité est reproduit en fac-simile et traduit (1939).

⁶² Le Paulmier, 1588.

⁶³ Par exemple, *Tractatus de uini conseruatione*, Bologne, 1488 (anonyme); Villeneuve, Arnaud de, *Tractatus de uinis*, Paris, 1500; Confalonieri, Giovanni Battista, *De uini natura, eiusque alendi ac medendi facultate modis omnibus absolutissima disquisitio*. Bâle: 1535; Lupeius, Alphons, *De uini commodatibus*. Saragosse: 1550; Dodoens, Rembert, *Historia uitis uinique*. Cologne: 1580; Bacci, Andrea, *De naturali uinorum historia, de uinis italiae et de conuiuis antiquorum libri septem*. Rome: 1596.

⁶⁴ Cf. Giacomotto-Charra, V., 2017, p. 231-257.

⁶⁵ Giovanni Battista Confalonieri, 1535.

L'auteur de ce traité est bien connu des spécialistes anciens et modernes. C'est même cet ouvrage qui le fait actuellement connaître à l'extérieur de sa ville natale. Il est baptisé le 21 décembre 1553 à Monopoli,⁶⁶ une petite ville de la province de Bari, à laquelle il fut sa vie durant fidèle. C'est son père, un juriste lui aussi, qui s'établit à Monopoli, qui était alors une petite cité d'un pays florissant grâce à l'agriculture et au commerce. Elevé dans un milieu de notables et d'aristocrates catholiques proches de la Contre-Réforme, il reçut une éducation humaniste qui fit de lui un fin lettré. Sa formation à Naples fut très complète aussi dans le domaine juridique, qu'il étudie avec passion comme le montrent ses différents écrits et surtout les rapports fréquents et profonds qu'il a entretenus avec d'éminents juristes de son époque. On parle de lui comme poète et ami des poètes.⁶⁷ Son mariage avec une jeune fille de la noblesse locale affermit sa position de notable.

On ignore la date de son retour définitif à Monopoli. Mais on sait qu'il y trouva un réseau dans les milieux juridiques et dans la noblesse locale dans laquelle il entre grâce à son mariage. Le juriste se double alors d'un viticulteur et c'est ce qui nous intéresse. Il s'occupe en effet d'une grande propriété, nommée Tuccio di Serio à laquelle il consacre son temps libre. Tout naturellement il consigne son savoir et ses observations dans des traités. La plupart de ces ouvrages traite évidemment de questions juridiques.⁶⁸ Mais celui que je vais présenter fait figure d'exception car il traite de la vigne et du vin:

RANDELLA (*sic*), PROSPERO, TRACTATUS DE VINEA, VINDEMIA ET VINO... IN QUO QUAE AD VINEA TUTELAM ET CULTURAM, VINDIMIAE OPUS, VINITORIS DOCUMENTA PERTINENT. AC PLURES QUAESTIONES, ET LEGES ANIMADVERTUNTUR, ET DILUCIDE EXPLICANTUR. NEC NON VINI GENERA PLURIMA, AC DE VINI COMMERCIO, ET USU SOLERTI CURA PROPONUNTUR..., VENISE, 1629⁶⁹

On connaît différents exemplaires. En France on en trouve un à la Bibliothèque de santé de Paris, un à celle du Muséum d'Histoire Naturelle de Paris et un à Bordeaux à la bibliothèque Mériadeck. Il y a au moins trois exemplaires numérisés.⁷⁰ Comme il est encore normal dans l'Italie de cette époque, il écrit malgré la date relativement tardive en latin⁷¹ et cette somme viti-vinicole paraît à Venise en 1629. La lecture n'en est pas si facile. Rendella mêle en effet à son savoir viticole des remarques de juriste, énumère longuement des lois un peu obscures. Mais elle est passionnante par tout ce qu'elle dit de l'état des connaissances

⁶⁶ Maffei, D. 1987, p. 13.

⁶⁷ *Ibidem* p. 47-49, où l'on trouvera des exemples de poèmes à la versification latine élaborée et une étude des rapports qu'il entretint avec les humanistes de son temps.

⁶⁸ *Ibidem*, p. 43 et sq.

⁶⁹ Rendella Prosper, *Traité de la vigne, de la vendange et du vin. Il y a là tout ce qui touche à la protection et à la culture de la vigne, à l'ouvrage des vendanges et au savoir du vigneron ; on y lit et on y explique clairement un grand nombre de questions, et de lois; on y expose avec soin surtout un grand nombre de cépages et aussi sur le commerce du vin et son utilisation avisée.* Comme ici, les traductions du livre de Rendella sont les miennes.

⁷⁰ L'un vient de la Bibliothèque centrale de Rome, il a été numérisé en mars 2013, il est en version abrégée, c'est-à-dire qu'il n'y a pas la préface ni les deux poèmes liminaires. L'autre a été numérisé le 12 juin 2013 [https://books.google.fr/books?id=N89WAAAACAAJ&hl=fr&source=gbs_navlinks_s]. Il vient de la BN d'Autriche Il est complet et semble identique à l'exemplaire de Bordeaux. Un exemplaire de l'Université du Michigan a été numérisé le 29 sept. 2014.

⁷¹ Le latin est une langue quasi vernaculaire dans ce milieu en Italie à la fin du XVIe et même au début du XVIIe siècle.

œnologiques de cette époque et aussi par ce qu'elle laisse entrevoir des idées et des représentations.

L'objectif de Rendella est de laisser une sorte de testament de viticulteur de la fin du XVI^e siècle, au plus près des réalités économiques et surtout pratiques et techniques de son pays, les Pouilles. La notoriété de l'ouvrage ne fait aucun doute, à son époque et dans les siècles qui suivent. Il figure en bonne position dans la bibliographie de l'édition 1804 du *Théâtre d'agriculture et mesnage des champs* d'Olivier de Serres,⁷² en deuxième position après l'ouvrage de Rambert Dodonée (ca. 1580) et avant Andrea Baccio (1596) que Rendella connaît et cite souvent.⁷³ Les œnologues modernes le citent toujours et réclament une traduction complète, car la liste des cépages anciens, avec l'étude de leurs propriétés, intéressent évidemment beaucoup les chercheurs.

Le traité obéit à un plan apparemment bien ferme, indiqué dès le titre, qui suit chronologiquement les occupations du propriétaire récoltant: vigne,⁷⁴ vendanges et vin. J'ai montré ailleurs⁷⁵ combien l'œuvre était sous certains aspects pleine de charme et bien loin d'être austère: édition soignée et parfois pleine de surprise, poèmes qui émaillent l'œuvre, poèmes en forme de calligrammes, reproduisant un verre à boire.

La poésie y est à l'honneur car on y trouve deux poèmes liminaires et des citations constantes des plus grands poètes latins antiques et contemporains. Assurément l'auteur a une belle culture antique, particulièrement latine. Les deux poèmes liminaires sont des louanges de deux contemporains, en vers antiques. Le premier Mutius Sforza écrit en hendécasyllabes phalécien, un vers de 11 syllabes, utilisé par les poètes lyriques latins.⁷⁶ Ce Mutius Sforza est bien connu.⁷⁷ L'autre poème est de Franciscus Vererius, un humaniste célèbre en son temps, né en 1560 à Lecce. Ce jésuite enseignait la rhétorique et la philosophie. Il écrit en distiques élégiaques les journées idylliques d'un propriétaire terrien et évoque surtout le repas du soir, un festin bien arrosé. Nous en reparlerons. Comme je l'ai dit déjà, Rendella est un notable, il fait partie d'un milieu de juristes et d'intellectuels reconnus, qui se connaissent tous et écrivent les uns pour les autres des poèmes émaillés de citations latines et de références antiques.

Entre les deux poèmes et le corps même de l'ouvrage, en trois parties donc, on trouve cette curieuse préface, qui est l'objet de mon propos. En voici une traduction.

«Préface: Signification de la vigne et répartition de l'ouvrage.

La vigne est le symbole de la liberté. Elle est consacrée à Bacchus. Car celui qui est appelé Λυαίος chez les Grecs, ou Lyaeus chez nous, est *Liber* 'libre' de deux façons. Dans les cités libres, on installait des représentations de Liber Pater, car celui-ci, dit-on en effet, a

⁷² La première édition parisienne date de 1600. J'ai utilisé la 21^{ème} datée de l'an XII, 1804, ici Vol I, p. 375.

⁷³ Rendella, P., p. 26 par exemple.

⁷⁴ On lira dans le titre *de uinea, uindemia, et uino*.

⁷⁵ Deschard, A., 2019, p. 269-276.

⁷⁶ Le vers est employé par Catulle et Martial par exemple. La poésie néo-latine le remet à l'honneur.

⁷⁷ C'est aussi un natif de Monopoli. Pour l'identification, cf. D. Maffei, 1987, p. 39, 45 et 47.

combattu pour la liberté de la Béotie, d'après les *Questions* de Plutarque.⁷⁸ C'est de là, à mon avis, qu'on dit *sub uitem pugnare milites*,⁷⁹ on pourrait dire, pour la liberté. S.P. Festus, dans son livre au sujet de la signification des mots indique *λῦαν, rixa, seditio*.⁸⁰ La vigne est aussi le symbole du travail. Aucun arbre ne requiert plus grand soin, plus grande attention: sans ces soins, l'arbre meurt ou dégénère en lambruche.⁸¹ De même c'est le symbole de la joie, car accusée de vouloir prendre pouvoir sur les autres arbres, elle répondit, dit-on, qu'elle ne pouvait abandonner le vin: c'est lui qui rend les hommes joyeux. Le très érudit Henricus Farnesius⁸² indique cela dans le livre sur la signification des mots. Et ces deux traits peuvent se combiner, puisque c'est avec d'énormes efforts qu'on cherche à obtenir et à conserver la liberté, que là où elle est la joie est complète. Quelle grande dignité est la sienne, j'ai abordé la question dans la fin de cet ouvrage au moment où j'ai parlé du vin théologique.

C'est pourquoi ce traité a deux parties, la première sur la protection et la conservation, l'autre sur la culture. Celle de la vendange, tout autant: la première partie déroule l'œuvre même des vendanges, ce qui révèle le savoir du vigneron plus que du jurisconsulte. La suivante quelques questions qui touchent les vendanges: elles permettent l'interprétation du droit.

La fin du traité est répartie en trois sections: la première embrasse les genres de vins, et surtout ceux de Campanie, qui furent ou sont dignes d'éloge dans les provinces de ce royaume. La seconde des remarques sur quelques lois et dix recommandations sur le commerce du vin. Enfin quelques mots de l'usage du vin tant dans la vie profane que religieuse, de manière intéressante et utile.

Toi, l'envieux, regarde avec avidité et jalouse,

Ami, lis et recolte.

⁷⁸ Question 104: Pourquoi donnent-ils à Bacchus le surnom de "liber pater", ou père libre? Est-ce parce qu'il est pour les buveurs le père de la liberté? Plusieurs même deviennent insolents dans l'ivresse. Est-ce parce que ce dieu introduisit l'usage des libations? Ou ce nom, comme le veut Alexandre, vient-il d'Éleuthère, ville de la Béotie, d'où Bacchus s'est appelé Eleutherius, ou libre? Sénèque prétend que ce n'est pas à cause de la licence qu'il inspire que Bacchus a eu le nom de Liber, mais parce qu'il affranchit l'âme de l'esclavage des chagrins. D'autres le font venir de ce qu'on l'adorait dans les villes libres. Diodore de Sicile, qui fait naître ce dieu en Béotie, dit qu'il rendit libre tout ce pays, et y fit bâtir une ville qu'il appela Éleuthère, parce qu'elle ne recevait des lois que d'elle-même.

⁷⁹ Rendella a sans doute pour source ici Festus, un grammairien latin du 2^{ème} siècle après J.C., auteur d'un ouvrage savant, le *De Significatione Verborum*. Le modèle de notre humaniste, fait le catalogue d'expressions latines autour du nom de la vigne (elles ne sont pas claires chez lui non plus): *sub vitem hastas iacere* se dit du vélite lorsqu'il jette les javalots en l'air en les faisant passer sous sa main. Lucilius dit: *Ut veles bonus sub vitem qui summisit hastas. Sub vitem proeliari* se dit des soldats lorsqu'il faut recourir au cep de vigne du centurion pour les forcer à combattre. Lucilius dit: *Neque prodire in altum, proeliari procul sub vite. Sub vineam iacere*. On dit des soldats qu'ils jettent sous la vigne, lorsque, sous la surveillance des centurions, ils sont forcés de lancer des pieux à distance. Rendella les rappelle probablement parce qu'il y voit un rapport confus avec la liberté et la défense de la liberté.

⁸⁰ Soit dissension, contestation, révolte. On voit que l'idée de révolte contre un asservissement, de libération est une constante chez les Latins.

⁸¹ C'est la vigne sauvage.

⁸² Henri Du Four dit Henricus Farnesius est un humaniste, professeur à Pavie. Il meurt en 1613.

Je ne peux évidemment pas traiter ici tous les aspects de cette préface que vous aurez sentie comme exubérante et désordonnée en apparence. Rendella y mêle sa science et l'on croit lire un étalage inconsidéré d'éléments culturels obscurs énumérés dans un tourbillon de savoirs. De fait, la préface obéit à un principe duel très ferme: il s'agit de montrer les rapports de la liberté et du vin d'une part, dans une sorte d'éloge liminaire, puis de donner matériellement le plan de l'ouvrage: enthousiasme et organisation, cœur et raison en quelque sorte.

Le plus facile est la fin. La préface donne le plan de l'ouvrage en effet, et il sera suivi scrupuleusement. La matière est divisée en trois traités séparés. Le premier, traite de la vigne, en deux sections, la première concernant la garde des vignes, *pars prima quae continet Vineae custodiam*, la seconde, les soins à donner aux vignes, et les maladies. Le second s'occupe des vendanges *uindemia* (vendanges, vinification, travaux de cave). Dans la troisième partie (le vin, *uinum*) Rendella énumère différents vins, avec des détails intéressants sur les différents crus (Falerno, Lacrima, Cécube, surtout de nombreux vins de la région de Naples), les cépages, les lois dans des domaines variés (héritage, commerce, mesure des quantités). C'est là ce qui intéresse davantage les œnologues qui y voient un intérêt scientifique. La toute fin traite du vin théologique soit du vin dans la religion avec un double titre surprenant *de Vino Theologico et de Cruce Dominica*, du Vin Théologique et de la Croix du Seigneur: le développement traite évidemment du rapport du vin avec le sang de Jésus-Christ versé au moment de sa mort et offert au moment de l'Eucharistie. En somme, le contenu pratique, technique, voire juridique du traité est enchâssé par des éléments culturels et religieux qui semblent là pour donner du prix au reste.

C'est le début qui tient certainement au cœur et à l'intelligence de notre Rendella, que j'imagine très fier des premières phrases. Il y clame son amour de la vigne et du vin, objet des efforts et du travail du viticulteur, facteur de liberté et de joie. Je suis certaine qu'il est heureux de montrer son érudition, en étalant ce qu'il sait du dieu Liber et de sa relation si étroite dans son esprit avec Dionysos. Le passage repose sur un jeu sur les mots. Le vin rend libre, c'est normal, dit-il, le dieu du vin s'appelle Liber et *liber* veut dire libre. Voilà une démonstration comme on les aime, en raccourci saisissant.

Il se trouve que ce rapprochement est une constante chez les écrivains latins de l'époque républicaine et augustéenne, les lectures principales de notre érudit. Ainsi dans les *Métamorphoses*, que toute la Renaissance lit et relit, Ovide narre au livre 3 les mythes de Bacchus, la métamorphose des pirates tyrrhéniens et l'épisode thébain bien connu. Il confond Liber et Bacchus comme au vers 520, prédisant le moment «où ici viendra le jeune Liber, le rejeton de Sémélé».⁸³ Les épisodes chantent la libération apportée par Liber-Bacchus-Dionysos, soit qu'il se libère matériellement lui-même des liens que les hommes lui infligent, soit qu'il suscite une liberté effrénée chez les Bacchantes qui le suivent. On pourrait trouver mille exemples de ce genre. On comprend ainsi l'épiclèse *Λυαίος*, Bacchus, «le libérateur». D'un autre côté, les Anciens pensent que boire du vin libère. Quelques

⁸³ C'est l'épisode des pirates tyrrhéniens. Rappelons brièvement cet épisode bien connu et représenté dès l'Antiquité et à la Renaissance: Dionysos est fait prisonnier par des pirates qui l'emmenent sur leur bateau et le trompent. Pour se venger, Dionysos se libère de ses chaînes et les métamorphose en dauphins. Cf. Porte, D. 1985, p.40.

exemples que Rendella a sans aucun doute en mémoire le montreront. Sénèque dans le traité *De Tranquillitate Animae*, écrit:

«Il faut ménager notre esprit et lui accorder de temps à autre un répit qui fera sur lui l'effet d'un aliment réparateur. Il faut également se promener en pleine campagne, car le ciel libre et le grand air stimulent et avivent l'intelligence; quelque fois un déplacement, un voyage, un changement d'horizon lui donneront une vigueur nouvelle, ou encore un bon repas avec un peu plus de boisson que de coutume. On peut même pousser à l'occasion jusqu'à l'ivresse, en lui demandant non pas l'abrutissement mais le calme: car elle dissipe les soucis, modifie totalement l'état de l'âme et guérit la tristesse, comme elle guérit certaines maladies. L'inventeur du vin n'a pas été appelé *Liber* parce qu'il délie la langue, mais bien parce qu'il délivre l'âme des soucis qui l'asservissent, la relève, la tonifie, la dispose à toutes les audaces. Mais le vin, comme la liberté, n'est salubre que pris avec mesure».⁸⁴

Ce plaidoyer en faveur du vin est bien connu, il prend place dans la stratégie de Sénèque qui s'adresse dans le traité *De Tranquillitate* à Sérénus, dont l'âme est inquiète et troublée. Il cherche avec lui de quoi affermir philosophiquement cette âme qui doute, mais ne néglige pas dans la fin du traité les bienfaits d'une sorte de régime de grand air et de bonne nourriture. Nul doute que Rendella connaisse ce texte fameux dont l'affirmation étonnante pour un moderne (enivrez-vous, et vos inquiétudes disparaîtront) ne troublait pas grand monde dans l'Antiquité. Insistons cependant sur le fait que Sénèque hellénise la divinité romaine, qui semble confondue à la fois avec le Bacchus latin et le Dionysos grec, comme nous l'avons vu. D'autres érudits *laissent entendre le même amalgame en disant que le vin libère et que l'existence du dieu du vin Liber le prouve. Par exemple, Festus, toujours, dont les propos semblent pourtant contredire à la marge ceux de Sénèque: Liber repertor uini ideo sic appellatur quod nimio uino usi omnia libere loquantur.* «Liber, le créateur du vin, est appelé ainsi parce que ceux qui ont usé du vin avec excès disent tout avec une grande liberté ».⁸⁵ Plutarque, qu'on lit aussi beaucoup à la Renaissance, revient sur cette assimilation et la renforce même de remarques appliquées au dieu grec, Dionysos, et à son épiclèse Eleutherios.⁸⁶ C'est dans les *Questions Romaines* la question 104.

Pourquoi donnent-ils à Bacchus le surnom de "liber pater", ou père libre? Est-ce parce qu'il est pour les buveurs le père de la liberté? Plusieurs même deviennent insolents dans l'ivresse. Est-ce parce que ce dieu introduisit l'usage des libations? Ou ce nom, comme le veut Alexandre, vient-il d'Éleuthère, ville de la Béotie, d'où Bacchus s'est appelé Eleutherius, ou libre?

Sénèque prétend que ce n'est pas à cause de la licence qu'il inspire que Bacchus a eu le nom de Liber, mais parce qu'il affranchit l'âme de l'esclavage des chagrins. D'autres le font venir de ce qu'on l'adorait dans les villes libres. Diodore de Sicile, qui fait naître ce dieu en Béotie, dit qu'il rendit libre tout ce pays, et y fit bâtir une ville qu'il appela Éleuthère, parce qu'elle ne recevait des lois que d'elle-même.

⁸⁴ Sénèque, *De tranquillitate animi*, 17, 8.

⁸⁵ Traduction personnelle. Sauf mention de ce type, les traductions des œuvres antiques sont empruntées à la collection des Universités de France.

⁸⁶ Brulé P., 1998.

L'abondance des détails entrecroisés dans ces écrits est très significative de ce qu'on pense dans l'Antiquité.⁸⁷ Les récits mythiques, que l'on prend parfois pour historiques, avivent les rapprochements comme on le voit à la fois chez Plutarque et chez Rendella. On peut dire que dans l'esprit des Latins et des latinistes humanistes est bien assise l'assimilation de Bacchus à Dionysos, de Bacchus à Liber Pater. On ne saurait dire d'ailleurs si l'assimilation des trois divinités donne de la force à l'idée que le vin rend libre ou si c'est la pratique de la boisson, libérant langues et mœurs ou servant de tranquillisant, qui donne un sens plus évident à la confusion Liber-Bacchus, avec la complicité de Dionysos. Pour Rendella, comme pour les Latins, comme sans doute pour ses contemporains, Liber est un nom pour Bacchus, reflet du dieu grec Dionysos, dont la Renaissance, les arts plastiques comme la poésie, chantent la violence et la volonté parfois terrible, mais aussi les forces libératoires. Renforce cet attachement du viticulteur au dieu l'un des deux poèmes liminaires. Mucius Sforza⁸⁸ y prie le fils de Sémélé et de Jupiter, Dionysos, que les Latins appellent Bacchus et qu'ils confondent avec Liber.

Voici le début du «poème de Muzio Sforza composé pour le petit livre tout en or de Prosper Rendella, jurisconsulte sur le vin et les vendanges, à Bacchus».

Fils de la thébaine Sémélé et de Jupiter,

Liber dieu toujours vert couronné de pampre

Toi qui imposes le respect de ton thyrses, protège maintenant

La tête si savante du doux Prosper, ton compagnon,

Qui m'est plus cher que la prune de mes yeux,

De ton lierre toujours vert.

On ne saurait dire plus galamment combien le juriste de Monopoli mérite la protection du dieu du vin pour avoir travaillé autant à la composition de cet ouvrage savant. Une fois de plus on remarquera que dans cette prière Liber est un dieu du vin, le même que Bacchus, le même que Dionysos: la preuve, c'est qu'on appelle Dionysos aussi ἑλευθερος, «soit *Liber* en latin.

Bien évidemment les choses sont moins simples. Du dieu Liber lui-même, on ne sait guère que le nom, d'autant que l'assimilation au dieu grec dont on vient de voir les traces a dû ensevelir bien des éléments qui auraient expliqué la vraie nature de Liber. Disons pour simplifier que Liber n'est pas un dieu du vin. Alors que sait-on de sûr? Liber ou Liber Pater⁸⁹ est honoré sur l'Aventin, colline plébéienne s'il en fut où il forme une triade, avec sa parèdre

⁸⁷Nous n'avons aucune preuve d'un culte particulier rendu à Dionysos dans la ville d'Eleuthères, une ville de Béotie, située à la limite de l'Attique, à un Dionysos Eleuthérios, soit Dionysos le Libérateur. Pourtant les Anciens comme les Modernes d'ailleurs racontent le transport d'une statue à Athènes pour la célébration des Grandes Dionysies. Cf. Polignac, F. de, 2010.

⁸⁸Poème en hendécasyllabes phalécien (*Mutij Sfortiae/ carmen phalecium / inProsperi Rendellae iurisconsultissimi aureaum/ libellum de uino, et de uindemijs, / Ad Bacum*).

⁸⁹Quelquefois Liber apparaît comme une épithète de Jupiter. On connaît bien aussi le temple de Jupiter Liber à Furfo, chez les Vestins et on a trouvé des inscriptions dédiées *loui Libero* en Sabine par exemple. On se reportera avec profit à l'ouvrage ancien Bruhl, *Liber Pater*, 1953.

Libéra et la déesse Cérès,⁹⁰ déesse du pain et du blé, qui prit la place principale de la triade. Deux fêtes semblent consacrées à Liber Pater, celle des *Liberalia*, qui se tenait le 17 mars et une autre fête rustique dans laquelle le *phallus* tenait le rôle principal. Consacrons quelques minutes aux *Liberalia* qui ne peuvent manquer d'étonner pour un dieu qu'on dit dieu du vin. La date d'abord est très curieuse car qui dit dieu du vin dit dieu des vendanges, qu'on devrait célébrer au début de l'automne. Ensuite certains de ses rites surprennent. On voit ce jour-là errer dans la ville des vieilles femmes couronnées de lierre, des *sacerdotes Liberi*, prêtresses de Liber, selon le *De Lingua Latina* de Varron⁹¹ qui brûlent sur des autels des gâteaux qu'elles offrent au dieu pour le passant à condition qu'il leur donne quelques sous. Ce jour-là aussi on dînait dehors, devant la porte de sa maison. Et c'est aussi ce jour-là que les garçons quittent leur vêtement d'enfant, la toge prétexte, pour celui des hommes, la toge virile de citoyen. C'est ce que chante Ovide dans les *Fastes*. Le texte est long mais il rend compte des différents états du culte du dieu comme on va le voir.

Avant ta naissance, ô Bacchus, les autels étaient sans honneurs, et l'herbe croissait au milieu des foyers éteints. On dit qu'après avoir subjugué le Gange et toutes les nations de l'Orient, [3, 730] tu mis à part, pour le grand Jupiter, les prémices des dépouilles. Le premier tu lui offris le cinnamome, l'encens que tu venais de conquérir, et les entrailles rôties du boeuf qui avait traîné ton char de triomphe. C'est de ton nom de *Liber* qu'on appelle *liba* et *libamina* les prémices offertes depuis, à ton exemple, sur les autels des dieux. Ces *liba*, ou gâteaux, sont présentés à Bacchus parce qu'il aime les sucs doux, et qu'on lui attribue la découverte du miel. [3, 728-737]

C'est à bon droit que le miel est offert à Bacchus, et que nous versons dans les *liba* brûlants le miel le plus pur, pour le donner au dieu à qui nous devons ce présent. Pourquoi prend-on ces gâteaux de la main d'une femme? la raison n'en est pas cachée: Bacchus ne conduit-il pas les chœurs de femmes, le thyrses à la main? [3, 765] Mais pourquoi est-ce une vieille? cet âge est adonné au vin: il a un faible pour les présents de la vigne féconde. Pourquoi est-elle couronnée de lierre? le lierre est cher à Bacchus; pourquoi? Sur-le-champ je puis le dire. C'est avec ce feuillage que les nymphes de Nysa cachèrent le berceau du dieu enfant, pour le dérober aux recherches d'une marâtre. [3, 761-771]

Il me reste à découvrir pourquoi les enfants reçoivent la toge libre le jour de ta fête, dieu éblouissant de beauté! Est-ce parce que tu réunis les grâces de la jeunesse et celles de l'enfance, et que tu tiens toujours le milieu entre ces deux âges, ou bien est-ce à cause de ce nom de père, que les pères recommandent à tes soins et à ta protection divine leurs enfants chéris? ou bien est-ce parce que tu es appelé Liber, que l'on prend sous tes auspices la toge libre, au moment où l'on va vivre aussi avec plus de liberté? Est-ce, enfin, parce que dans ces temps où nos ancêtres étaient tout entiers à l'agriculture, où le sénateur faisait valoir lui-même l'héritage paternel, où le consul quittait la charrue recourbée pour les faisceaux, où l'on ne rougissait pas d'avoir les mains durcies par le travail, le peuple de la campagne

⁹⁰ Beaucoup de publications tournent autour du dieu Liber et de son culte. Voir en particulier Potage D., 2015. pp. 128-143.

⁹¹ *Liberalia dicta, quod per totum oppidum eo die sedent ut sacerdotes Liberi, anus hedera coronatae, cum libis et foculo pro emptore sacrificantes.* Les *Liberalia* portent ce nom, parce que ce jour-là, dans toute la ville, des vieilles couronnées de lierre, restent assises en tant que prêtresses de Liber, faisant des sacrifices avec des gâteaux (*libis*) et un réchaud pour qui les paie». Varron, *LL* 6, 15.

venait à Rome pour assister aux jeux? Alors on célébrait les fêtes pour les dieux, et non pour l'esprit. Le père de la vigne avait des jeux à son tour; il les partage maintenant avec la déesse qui porte un flambeau. [3, 772-786]

Les éléments donnés par Ovide sont assurément très composites, ils sont sans doute datés d'époques différentes. Mais dans l'ensemble on reconnaît mal un dieu du vin dans ces rites anciens. Liber Pater est probablement plutôt un dieu italique. Il est attesté à date très ancienne à Rome il a une parèdre, il est célébré dans des cérémonies archaisantes⁹² dont Augustin déroule avec complaisance les «indécences».⁹³ Il faut donc chercher l'origine de cette divinité ailleurs que dans la mythologie grecque, dans un milieu italique, ailleurs que dans le contexte du vin.

La question étymologique autour du dieu Liber a longtemps agité les scientifiques. S'opposent sur ce point au moins deux hypothèses différentes, que je vais rapidement vous résumer.⁹⁴ On a longtemps rapproché Liber du thème indo-européen *lib parce qu'il y avait de vieilles graphies de type *Leiber, Leber, Loebesus*.⁹⁵ Cette famille, disait-on, repose sur l'idée de répandre, de faire une libation. Ce serait donc le dieu des libations, soit du «sacrifice» d'une part de céréales ou de vin pour faire plaisir au dieu. Vous vous souvenez peut-être de la question 104 de Plutarque et de son insertion: «Est-ce parce que ce dieu introduisit l'usage des libations»? La vieille femme qui fait rituellement brûler son gâteau d'épeautre sur le feu de l'autel le 17 mars corrobore cette étymologie car elle fait une libation. Tout ce qui tourne autour du phallus va aussi dans ce sens; C'est ce que pressent Augustin sans le dire vraiment. L'hypothèse est séduisante, mais difficilement recevable scientifiquement parlant. Le dictionnaire Ernout-Meillet⁹⁶ exclut cette étymologie pour des raisons phonétiques.⁹⁷ Il faut chercher ailleurs. Dans un long article ancien maintenant, Emile Benvéniste étudie le couple Liber-Libera et revient sur l'origine du mot *liber* en faisant plusieurs constats.⁹⁸ Il n'y a pas d'origine indo-européenne pour *seruus* l'esclave, tandis que *liber*, «libre» a des correspondances nettes dans beaucoup de langues indo-européennes ce

⁹² Cf. Pailler, J.-M., 2009, p. 56-7 par exemple.

⁹³ «Quant aux mystères de Liber, qu'ils font présider aux semences liquides, et non seulement à la liqueur des fruits où le vin a le premier rang, mais encore aux semences animales, dire en quels excès d'infamie ils sont tombés, j'en ai honte, car mon récit se prolonge encore, et néanmoins il le faut pour confondre tant d'arrogante stupidité. Entre les rites nombreux que je suis forcé d'omettre, Varron raconte qu'en certains lieux de l'Italie les fêtes de Bacchus se célébraient avec un tel cynisme qu'en son honneur l'on adorait les parties viriles de l'homme; et, dédaignant même la pudeur du secret, ce culte étalait au grand jour le triomphe de l'infamie. Car, pendant le temps de ces solennités, ce membre honteux, promené sur un char, parcourait les environs de Rome, puis entraînait dans la ville même. A Lavinium, tout un mois était donné à Liber, durant lequel on proférait les plus horribles obscénités jusqu'à ce que l'infâme idole eût traversé le Forum pour rentrer dans sa demeure. Et il fallait qu'en public la plus honnête mère de famille vînt déposer une couronne sur ce monstrueux objet! Et pour rendre Liber propice aux semences, pour détourner des champs tout sacrilège, il fallait donc qu'une femme fit publiquement ce qui sur le théâtre devrait être interdit même à une courtisane, en présence des femmes honnêtes». Augustin, *civ.*, 7, 21.

⁹⁴ On aura profit à consulter sur cette question et sur l'arrière-plan politique du dieu Liber: Pellam, G., et Potage, D., 2015.

⁹⁵ Servius cite un ancien Loebasius qu'il rapproche du grec λοιβή (*ad G.* 1, 7). Le i de *liber* est long certes et Varron écrit d'ailleurs volontiers *loebesum* et *loebertatem* cf *L.L.* 6, 10.

⁹⁶ Ernout, A et Meillet, A, 1917, *s.u.*

⁹⁷ un thème *(s)leib («répandre») à l'origine de Liber expliquerait mal le vocalisme de l'osque et du vénète.

⁹⁸ *R.E.L.* 1936.

qui laisse entendre une origine commune. On peut reconstruire une racine commune *H₁el, qu'il rapproche du verbe *alo*, avec le sens de croître, pousser. Le domaine des dérivés latins comme *liber*⁹⁹ est celui de la naissance, de la germination, de la croissance. L'emblème phallique correspond à ce domaine.¹⁰⁰ Le sens de «libre» est tout à fait secondaire. Liber n'est pas le dieu Libre. Mais il n'est pas non plus le dieu de la vendange. Cette attribution relativement tardive semble dater de l'époque de Plaute,¹⁰¹ soit du 3^{ème} siècle avant notre ère. C'est le dieu de la croissance qui fait don de la vie. Les Anciens ont donc tout à fait tort quand pour la plupart ils disent que le vin rend libre parce que son dieu, assimilé à Bacchus-Dionysos est nommé aussi Liber, Libre. Que *liber* ne veuille pas dire libre, ou que le nom du dieu ne soit pas apparenté à au thème de l'adjectif, peu importe d'ailleurs. De toute façon, il faut lier *Liber* et sans doute *liber* avec l'idée de naissance et de germination. Le dieu *Liber* est un dieu agraire qui protège les moissons et les naissances, qui les fait croître généreusement et dont la fête est bien opportunément le 17 mars, quand commence le printemps. Rendella se trompe donc et personne à son époque n'a sans doute idée qu'il se trompe.

Si je puis me permettre une dernière réflexion, je dirai que cela cadre sans doute bien avec les idées et les représentations de son époque. Revenons un instant sur la fin du traité. Les 7 dernières pages sont intitulées *De vino theologico*, comme je l'ai dit. Le premier sous-titre est *Vini laus propter sacrorum usum*, «la louange du vin à cause de son usage dans les sacrifices». «Le vin est chose divine, considérée par les Anciens comme bien plus précieuse ...», commence Rendella. Le paragraphe suivant accentue les références chrétiennes, «le vin est appelé ici théologique tout comme le pain». Et il rappelle, non sans un certain désordre, les différents sacrifices de vin chez les Païens ou les Juifs à grand renfort de citations puisées dans la littérature latine et les Ecritures. L'auteur rappelle aussi l'Eucharistie, la transsubstantiation, le sacrement du corps et du sang du Christ. On remarquera bien évidemment qu'avec l'allusion à *Liber* qui fait triade chez les Romains avec Cérès protectrice des moissons et du pain, la boucle est bouclée. Pain et vin apportent aux hommes liberté et joie, le corps et sang du Christ libèrent les hommes du Mal. Il y aurait là matière à une étude des mots de Rendella, dans le contexte politique et religieux de son époque mais c'est un autre sujet. Disons simplement qu'on comprend mieux alors la louange de l'éditeur de l'ouvrage d'Olivier de Serres qui salue l'«ouvrage d'un savant jurisconsulte et d'un bon catholique».

Il faut conclure. Si Liber n'est jamais à date ancienne Bacchus, ni *a fortiori* Dionysos, Rendella, comme les Latins de l'Antiquité, comme ses contemporains, a tort de chanter son enthousiasme pour une boisson qui rendrait libre. Le prologue de son ouvrage repose sur un faux rapprochement, causé par une étymologie populaire antique,¹⁰² que la culture répand évidemment dans l'Europe chrétienne. On ne croit plus à Liber, mais puisque les Romains qu'on révère ont assimilé le dieu du vin et l'idée de liberté, c'est que le vin rend

⁹⁹ Cf. *libasius* en sabin.

¹⁰⁰ Cf. Varron, *ap. Aug. Civ. dei* 3, 16; 4, 11; 6, 9; 7, 2 cités par Benveniste, *l.c.*

¹⁰¹ Casquero, M.A.M, 2004, p. 104.

¹⁰² Vient renforcer l'idée que le vin rend libre dès l'Antiquité romaine d'autres éléments étymologiques dont je citerai la plus surprenante peut-être pour un moderne: *uitis a uino, id a ui, quod est uinidemia aut uitidemia* (Varron, *LL* 5, 37): «*uitis* la vigne dérive de *uis* la violence».

libre les hommes. Vin qui libère, vin divin, vin sacré. La Contre-Reforme n'est pas si loin sans doute dans l'entourage de Prospero Rendella.

Gardons aussi en toute fin l'idée de la joie (libérée?) des buveurs, bien présente dans la préface. Cette joie de la boisson est la toile de fond du traité de Rendella et pourrait faire l'objet d'une autre communication. On tend son verre et on dit «donne-m'en davantage encore». Et les lettres et les mots dansent en forme de verres. Ainsi, nous finirons sur l'image de l'amateur de joyeux banquets sans doute bien arrosés qu'évoque dans son poème Franciscus Verierius:

“Tu regagnes ton toit; tu accueilles chez toi

Un de tes descendants et l'invites à puiser le vin sur la table déjà mise.

Les serviteurs sont debout tout autour.

Certains versent l'eau, d'autres préparent des linges pour essuyer les mains.

Faut-il rappeler les plateaux, ou les plats au couvercle fermé?

Les coupes pleines de vin doux?

Que le palais, malgré ses merveilles, le cède à celui d'Alcinous,

Ouvrage d'un roi, fiction du poète de Méonie.

Cependant, ce n'est pas la descendance de Laerte

Qui fait oublier les mets par sa conversation

Mais tes doctes propos aux suaves paroles.

Les convives charmés sont pendus à tes lèvres,

Et boivent des oreilles un chant plus doux que le miel”.

BIBLIOGRAPHIE

TEXTES ANTIQUES

FESTUS, *De verborum significatione libri XX*, ed. W. M. Lindsay, Teubner: Leipsig, 1913.

PLUTARQUE. «O Euvres morales, t. IV: Conduites méritoires de femmes - Étiologies romaines» *Étiologies grecques*, texte établi et traduit par Jacques Boulogne. C.U.F.: Paris, 2002.

OVIDE, *Fastes*, texte établi et traduit par Robert Schilling. C.U.F.: Paris, 2003.

SENEQUE, *Dialogues*, IV, texte établi et traduit par Waltz, R. et Jal. Paris: 1927.

VARRON, *de Lingua Latina VI*, texte établi et traduit par P. Flobert. C.U.F.: 1985.

TEXTES DE LA RENAISSANCE

BACCI, Andrea, *De naturali uinorum historia, de uinis italiae et de conuiuis antiquorum libri septem*. Rome: 1596.

CONFALONIERI, Giovanni Battista, *De uini natura, eiusque alendi ac medendi facultate modis omnibus absolutissima disquisitio*. Bâle: 1535.

DODOENS, Rembert, *Historia uitis uinique*. Cologne: 1580.

LE PAULMIER, *De uino et pomaceo libri duo*, Parisiis, apud G. d'Auvray: 1588.

LUPEIUS, Alphons, *De uini commodatibus*, Saragosse: 1550.

RANDELLA, Prospero, *Tractatus de uinea, vindemia et uino...*, Venise, Giunta: 1629.

SERRES, Olivier de, *Théâtre d'agriculture et mesnage des champs*, 21^{ème} édition. Paris: 1804.

Tractatus de uini conseruatione. Bologne: 1488 (anonyme).

Tractatus de uino et eius proprietate - 1481 - Bavarian State Library, Germany - CC BY-NC-SA.[https://www.europeana.eu/fr/item/358/item_CK4PMAYX4VW7LA2WXUTFXHJAB7ZHHUXN] = *Traité du vin et de la conservation d'icelui*, présenté et traduit par André Berry, Paris: 1939.

VILLENEUVE, Arnaud de, *Tractatus de uinis*. Paris: 1500.

OUVRAGES ET ARTICLES MODERNES

BENVENISTE, E. - «*Liber et Liberi* » in *R.E.L.* Paris: Les Belles Lettres, 1936, p. 51-58.

BRUHL, A. - *Liber Pater*. Paris: E. de Boccard. 1953.

GIACOMOTTO-CHARRA, V et Silvi, Ch. - *Lire, choisir, écrire - La vulgarisation des savoirs du Moyen Age à la Renaissance*. Paris: École de Chartes, 2014. ISBN 9782357230415.

GIACOMOTTO-CHARRA, V. - «Le régime de santé, vecteur de diffusion des savoirs nouveaux: l'exemple du *Pourtraict de la santé de Joseph Duchesne*, dans V. Giacomotto-Charra et Vons, J., *Formes du savoir médical à la Renaissance*. Pessac: presses de la MSHA, 2017. ISBN: 9782858924684, p. 231-257.

MAFFEI, D. - *Prospero Rendella, Giureconsulto et storiografo*. Monopoli: s.n.,1987.

PAILLER, J.M. - *Les mots de Bacchus*. Toulouse: PUM, 2009. ISBN 978-2-8107-0034-9.

PELLAM, G. - "Cérès, la plèbe et «libertas» en république romaine". in *Histoire: Zeitschrift für Alte Geschichte*, 63, 1, 2014, pp. 74-95.

POLIGNAC, François de - "Un paysage religieux entre rite et représentation. Éleuthères dans l'Antiope d'Euripide". *Revue de l'histoire des religions* [En ligne], 4 | 2010, mis en ligne le 01 décembre 2013, consulté le 05 octobre 2021. [<http://journals.openedition.org/rhr/7664>; DOI: <https://doi.org/10.4000/rhr.7664>].

POTAGE, D. - "De *Liber* à *libertas*: naissance d'un concept politique à Rome" in *Bulletin de l'Association Guillaume Budé*, n°2, 2015, pp. 128-143.

O CICLO DA VINHA E DO VINHO NOS CALENDÁRIOS DOS MANUSCRITOS MEDIEVAIS

Luís Correia de Sousa¹⁰³

INTRODUÇÃO BREVE

A cultura da vinha, a produção e consumo de vinho, abrangem um vasto universo de temas em seu redor, constituindo um vastíssimo território sempre por explorar e em evolução. No mundo medieval, eminentemente campesino, as relações entre os trabalhos agrícolas e as outras dimensões humanas não deixam de se revelar de variadas formas, adquirindo novos significados e transmitindo distintas facetas de uma sociedade bastante complexa. No âmbito deste estudo interessa-nos, essencialmente, a relação entre os diversos trabalhos da vinha e as expressões artísticas, mais concretamente a iluminura, um dos suportes relevantes no que diz respeito à iconografia da vinha e do vinho, sobretudo no período final da Idade Média. Como anunciado no título, procuraremos analisar as representações dos trabalhos agrícolas relacionados com a cultura da vinha e produção do vinho, presentes nos calendários de algumas tipologias de manuscritos iluminados.

É certo que o mundo antigo criou iconografia para a representação das estações e meses do ano, através de elementos simbólicos, personificações e também de representações de carácter realista de variadas actividades humanas, vinculadas a épocas específicas, imagens que foram difundidas, sobretudo, através da arte dos mosaicos romanos e que tiveram reconhecida importância na iconografia medieval.¹⁰⁴ Ao longo dos séculos, porém, como refere, entre outros autores, Bango Torviso, essas propostas foram sofrendo alterações,¹⁰⁵ sendo construídas imagens bastante ricas em termos de elementos e acções representadas. A partir do período carolíngio tornam-se mais frequentes as apresentações de calendários agrícolas e representações dos trabalhos campesinos relacionados com os meses do ano, em diferentes contextos,¹⁰⁶ tendo-se consolidado e disseminado, como temas iconográficos, essencialmente no período Românico.¹⁰⁷ Em ambiente hispânico,

¹⁰³ IEM-FCSH/Nova.

¹⁰⁴ Consulte-se a entrada “Mesi”, na Enciclopedia dell’Arte Medievale, da M. A. Castiñeiras González (1997), disponível em: https://www.treccani.it/enciclopedia/mesi_%28Enciclopedia-dell%27-Arte-Medievale%29/ (consulta a 02.06.2022).

¹⁰⁵ Cf. I. G. Bango Torviso, “San Pelayo de Perazancas. Las imágenes de un calendario románico organizadas según la vieja liturgia hispana, y su contexto en el conjunto del programa iconográfico” 1994, p. 547.

¹⁰⁶ Observe-se um exemplo bastante divulgado e considerado a mais antiga representação medieval do tema dos trabalhos dos meses do ano: *Astronomisch-komputistische Sammelhandschrift* (Colectânea de estudos astronómicos; texto em latim, pergaminho, 315 x 240 mm; Salzburg, abadia de São Pedro, séc. IX (c. 818); Viena, Österreichische Nationalbibliothek, ms. 387, f. 90v. cópia digital disponível em: https://digital.onb.ac.at/RepViewer/viewer.faces?doc=DTL_3049329&order=1&view=SINGLE (consulta em 02.05.2022).

¹⁰⁷ Marta Poza Yagüe em “Las labores de los meses en el Románico”, 2009, pp. 33-34, sublinha a importância das principais fontes escritas para a afirmação do tema visual.

estes ciclos de imagens associadas dos meses do ano, através de cenas agrícolas ou campestres, tomam normalmente a designação de mensários ou mensuários, seguindo uma tradição ornamental que remonta à Grécia e Roma clássicas, de enaltecer o trabalho humano que assegura o sustento do dia a dia, "os trabalhos e os dias", nas palavras de Hesíodo (c.760 – c.650 a. C), por exemplo: "...trabalha, Perses, estirpe divina, para que a Fome te odeie e para que te estime a venerável Deméter de formosa coroa e te encha de víveres a casa. Pois a Fome sempre acompanha o homem preguiçoso."¹⁰⁸

Um dos testemunhos mais interessantes do Românico peninsular é a representação simbólica dos doze meses do ano no intradorso de um arco da Real Basílica de San Isidoro de León, iconografia que não se pode dissociar dos temas principais ali presentes: *Anúncio aos Pastores*, numa abóbada, e *Cristo em Majestade*, noutra. No conjunto dos medalhões desenvolve-se um programa onde constam os temas mais recorrentes que encontramos nos calendários até final da Idade Média, nomeadamente a evocação do trabalho das ceifas e debulha, nos meses de Julho e Agosto, e os da vinha, em Março e Setembro.

¹⁰⁸ Hesíodo, *Os trabalhos e os dias*, (vv.299-302.), 2005, p. 104.



Fig. 1A



Fig. 1B

Figs. 1A e 1B

Ciclo dos meses do ano. Real Basílica de San Isidoro de León;
pintura mural, finais do séc. XI, inícios do XII.
1A - Poda da vinha (mês de Março); 1B - Vindima (mês de Setembro)

O conjunto, a que é, sem dúvida, mais correcto designar por mensário do que calendário, apresentando a sucessão dos meses do ano, remete claramente para a ideia da passagem inexorável do tempo; o tempo dos homens, dos homens do campo, como os pastores do episódio evangélico, mas também o tempo que é governado por Deus, ali presente, precisamente como Senhor do Tempo, o Chronocrator.

No século XII regista-se, de facto, novo e significativo impulso e expressão desta temática na arquitectura, nomeadamente nos programas dos portais do Românico,¹⁰⁹ onde surge, por vezes, em associação com os signos do Zodíaco, mas igualmente em ciclos pictóricos, em mosaicos dos pavimentos ou nas misericórdias dos cadeirais.¹¹⁰ Um outro exemplo muito divulgado, já do século seguinte, é o ciclo presente no portal do transepto norte da catedral de Chartres, mas registam-se bastantes mais. São temas visuais que estavam claramente fixados e bastante difundidos, surgindo, inclusive, na ornamentação marginal de alguns manuscritos, como num exemplar de *Miracles de Notre Dame* do monge beneditino Gautier de Coinci (c.1177-1236), códice iluminado na segunda metade do século XIII.¹¹¹ Na obra *De proprietatibus rerum*, livro IX, de Bartholomaeus Anglicus (?-1272), OFM, o autor regista mesmo como eram representados, iconograficamente, os meses do ano; relativamente aos meses que nos interessam, anota: "...Março se pinta [se representa] como um lavrador que aduba as vinhas porque então é o tempo de podar e cavar as vinhas e as

¹⁰⁹O Portal de San Miguel de Beleña del Sorbe, Guadalajara, precisamente do século XII é um excelente exemplo deste tipo de programa iconográfico. Nos trabalhos dos meses de Setembro e Outubro representa-se a vindima e envasilhamento do vinho, respectivamente, sendo usado um odre para transportar o vinho. Imagem disponível em:

<https://cultura.castillalamancha.es/patrimonio/catalogo-patrimonio-cultural/iglesia-de-san-miguel-de-belena-de-sorbe#lg=1&slide=4> (consulta a 10.10.2021).

¹¹⁰Cf. S. B. Leoni, "Les outils dans la peinture murale de l'arc alpin: l'exemple des calendriers des travaux des mois et du «Christ du Dimanche» (XIII^e-début XVI^e siècles)", 2003, p. 195. Marta Poza Yagüe, *op. cit.*, p. 37, elenca um conjunto significativo de fontes visuais do século XII, onde consta o ciclo dos trabalhos agrícolas como tema iconográfico.

¹¹¹Manuscrito actualmente pertencente à Biblioteca Municipal de Besançon (BM, ms. 551).

outras plantas...”, quanto a Setembro, “... é o começo do Outono quando a vindima é madura e por isso pinta-se [representa-se] como um vindimador que corta os cachos...”¹¹² Há notícia de outros textos, poemas, de períodos anteriores, do período carolíngio, que confirmam o conhecimento e divulgação de temas visuais enraizados na tradição.¹¹³

Quando falamos nos calendários de livros manuscritos, estamos cingidos ao universo do religioso pois aqueles encontram-se praticamente apenas em obras de cariz sacro, quer em livros de uso litúrgico, como os Saltérios, Missais ou Breviários, quer nos destinados à devoção privada, caso dos Livros de Horas. Nos séculos XII e XIII era o Saltério o tipo de manuscrito onde era mais comum a presença do calendário e é sobretudo a partir da segunda metade do século XIII que, na iluminura, a temática adquire mais expressão, devido a um particular período de grande florescimento desta arte. A inserção do calendário e a sua organização tem um objectivo prático, naturalmente, ordenando todo o ciclo litúrgico anual, assinalando as principais festas, do temporal e santoral, evocando o aspecto sacramental do tempo, enquanto dimensão cósmica e ao mesmo tempo divina, à qual cada ser humano está ligado e lhe pertence, como sublinhado no exemplo da basílica de San Isidoro de León. A noção da passagem do tempo, através da sucessão do ciclo dos trabalhos agrícolas e das festas litúrgicas, assume, assim, novo significado no universo do religioso. O sentimento de controlo do tempo assume-se como uma necessidade de harmonia com o macrocosmo. A capacidade de transformação e domínio da natureza, através dos trabalhos, mas também, importa referir, tempo para o descanso e lazer. Daí a representação de algumas tarefas do quotidiano campesino surgirem entremeadas por representações de actividades como a caça e outras, transmitindo uma ideia de equilíbrio entre os tempos de trabalho e a necessidade de descanso para a festa. Em termos de temas visuais, evocam-se alguns dos divertimentos realizados pelos nobres senhores e o repouso invernal dos camponeses, mas são os trabalhos destes últimos que são apresentados/oferecidos para redenção do pecado original.

Os temas visuais presentes nos mensários e, depois, nos calendários, não são sempre os mesmos, embora haja um conjunto deles que é recorrente. Podem variar de acordo com a origem geográfica, o suporte, da preferência do promotor e outros factores. Alguns são herança da arte grega e romana, nomeadamente representações que frequentemente surgem associadas aos meses de Fevereiro, e Abril.¹¹⁴ O contexto em que surgem as representações faz sobressair a relação do trabalho com a dimensão religiosa,

¹¹²Seguimos uma edição, em espanhol, de 1494, Braga, Biblioteca Pública de Braga, INC. 31; [De Proprietatibus rerum] (*De las propiedades de las cosas*), tradução de Vicente de Burgos, edição de Henricus Mayer, Toulouse.

¹¹³O estudo de Georges Comet, “Les calendriers médiévaux, une représentation du monde”, 1992, menciona três destes textos: *Carmina salisburgensia*, *Officia XII mensium*, de Wandalbert de Prôm (c.813 – c. 870), e *Martius hic falcem*, disponibilizando os poemas em texto anexo ao estudo, pp. 79-83.

¹¹⁴Consulte-se o estudo de P. Mane, “Comparaison des thèmes iconographiques des calendriers monumentaux et enluminés en France, aux Xlle et XIIIe s.”, 1986, p. 258. Fevereiro, por exemplo, apresenta muitas vezes associado a representação de um indivíduo a aquecer-se junto à lareira; este é um tema que deriva da antiga representação de oferta de incenso diante do fogo sacrificial, claramente associado à cultura pagã, mas que os artistas medievais, provavelmente interpretando mal as fontes que conheciam, passam a representar como uma alegoria aos meses frios. Consulte-se ainda Georges Comet, “Les calendriers médiévaux, une représentation du monde”, 1992, pp. 43-45.

omnipresente na sociedade coeva. O trabalho do homem para obter o sustento quotidiano, como uma espécie de castigo pelo pecado original, conforme no-lo transmite o Livro do Génesis: “E dela [terra] só arrancarás alimento à custa de penoso trabalho, todos os dias da tua vida (...). Comerás o pão com o suor do teu rosto” (Gn 3, 17-19). A necessidade de usar o esforço físico, o trabalho manual, remete para a etimologia do termo trabalho (lat. *Tripalium*), que, nas línguas românicas ibéricas e no francês clássico, pode significar dor, sofrimento, o que confere à palavra uma conotação pouco prazenteira. Todavia, as representações que se inscrevem nestes calendários transmitem uma mensagem muito edificante sobre os trabalhos agrícolas, na época das colheitas, seja de cereais ou da vinha, pois é uma imagem de abundância, que nos remetem antes para uma atitude de reconhecimento da generosidade divina, conforme o Salmo 65:

“A ti, ó Deus, é devido o louvor em Sião,

(...)

Cuidaste da terra e tornaste-a fértil,

cumulando-a de riquezas.

Enches, a transbordar, os rios caudalosos

e fazes brotar o trigo;

assim preparas a terra.

Regas os seus sulcos e aplanas as leivas;

amoleces a terra com chuvas abundantes

e abençoa as suas sementeiras.

(...)

Os campos cobrem-se de rebanhos

e os vales enchem-se de trigais.

Tudo aclama e grita de alegria”.

O trabalho manual era realizado pelas camadas mais baixas da sociedade e isso não deixa de assumir um importante significado quando, nos Livros de Horas, por exemplo, objectos de luxo ao alcance de poucos, as representações de camponeses a realizarem determinados trabalhos é uma constante. São os grandes senhores e os elementos do alto clero os promotores de obras como os manuscritos iluminados, são aqueles que definem e asseguram a riqueza material do manuscrito, mas também o que nele se representa, em termos iconográficos, num quadro de relativa regularidade. A representação das tarefas do

quotidiano rural não deixa de ser um reconhecimento da importância dos *laboratores*.¹¹⁵ para o justo equilíbrio da sociedade da época. É, precisamente, nos manuscritos mais luxuosos, sobretudo nos Livro de Horas, que encontramos as imagens mais ricas, em termos de pormenores. Os artistas encontram neste tipo de encomendas a possibilidade de representação de determinadas tarefas agrícolas, de forma cuidadosa, fixando pormenores que conferem uma dimensão realista às representações. A predominância das culturas da vinha e dos cereais nos programas iconográficos destes calendários não será alheia ao peso que tinham estas duas colheitas na alimentação medieval, mas também pela sua simbologia, associada ao universo religioso. Embora a documentação medieval não refira ser o vinho indispensável para a celebração da Missa, nos meios clericais também este aspecto se faz presente quando reflectimos sobre a regularidade e os contextos em que foram produzidas imagens relacionadas com a cultura da vinha e produção de vinho. Por outro lado, a vinha constituía também uma importante fonte de rendimentos para proprietários privados, mas igualmente para muitas instituições, como mosteiros e igrejas.¹¹⁶

Cingindo-nos apenas aos temas relacionados com a vinha e o vinho, normalmente aparecem naqueles calendários em dois ou três momentos distintos: associados ao mês de Março, por via das representações de trabalhos na vinha, como a poda, a empa, a colocação de tutores nas cepas, ou a cava das vinhas; outras tarefas como o plantio¹¹⁷ ou a enxertia, raramente são representadas. Relativamente à enxertia, não encontramos qualquer imagem que represente essa actividade, embora fosse praticada desde há muito, e como o atesta o *Traité d'Agriculture* de Pier' de Crescenzi (c.1233 – c. 1320), obra de 1305.¹¹⁸ No mês de Setembro a maioria das imagens evoca as vindimas, por vezes com outras tarefas associadas. Em alguns casos surgem também imagens desta temática no mês de Outubro, geralmente trabalhos de vinificação: o pisar das uvas, o transvase ou envasilhamento do vinho.

¹¹⁵A partir de cerca do ano 1000, a sociedade medieval surge, na literatura coeva, dividida segundo um esquema tripartido: *Oratores* (os que rezam); *bellatores* (os que combatem) e *laboratores* (os que trabalham), ver Jacques Le Goff, *A Civilização do Ocidente Medieval*, 1994, pp. 9-10.

¹¹⁶Consulte-se, por exemplo, o estudo de Isaias da Rosa Pereira, “A vinha e o vinho em documentos medievais”, 1983.

¹¹⁷No designado *Livro de Horas da Costa*, Morgan Library, ms. 399, f.3v (Bruges, c.1515), identificamos uma das poucas representações de plantio de vinha; nessa iluminura identificam-se três tarefas distintas nos trabalhos da vinha: um trabalhador poda uma cepa, outro ata uma videira a uma estaca e o terceiro abre uma cova para plantar uma nova videira, que se encontra no chão junto a si, identificando-se perfeitamente as raízes da planta.

¹¹⁸Conforme assinala Perrine Mane, em *L'iconographie des manuscrits du Traité d'agriculture de Pier' de Crescenzi*, 1985, pp. 730-731. Este tratado, como nota a mesma autora, através das suas múltiplas cópias, terá também influenciado e promovido a disseminação de temas visuais relacionados com o mundo agrícola.

ALGUNS TESTEMUNHOS ICONOGRÁFICOS

Acompanhando o ciclo vegetativo da vinha, normalmente a primeira representação de tarefas relacionadas com esta cultura surge, nos calendários iluminados, associada ao mês de Março, como referido. Após o ciclo invernal, normalmente de meados de Novembro até Março, em que as vinhas estão em repouso vegetativo, como que em dormência, aproximando-se a Primavera, é, por norma, no mês de Março que se registam os primeiros sinais de regresso à vida, o surgimento dos primeiros pâmpanos, dando início o ciclo vegetativo e de produção. A energia, a seiva, deve ser disciplinada para que os frutos sejam de qualidade e abundantes. Eliminam-se os ramos supérfluos, os secos e aqueles que não produzirão frutos e adubam-se as cepas.

Propomos, como primeiro exemplo, a iluminura de um Livro de Horas pertencente, actualmente, ao fundo de iluminados da Biblioteca Nacional de Portugal (BNP).¹¹⁹ onde podemos observar um casal a trabalhar na sua vinha (fig. 2). O homem cava, usando uma enxada rectangular, apropriada para solos leves; parece escavar junto das cepas para eliminar as raízes do “manso”, as que ficam acima da enxertia,¹²⁰ usando para tal a ferramenta que tem presa no cinto, uma navalha de poda, de lâmina larga e curvada na ponta, que tanto servia para cortar as referidas raízes como eliminar pequenos rebentos das cepas; a mulher participa no trabalho, ajudando a colocar as estacas ou tutores, para manter as videiras elevadas, pois trata-se de uma vinha alta, e organizar a vinha.¹²¹ Este é um trabalho, a colocação de tutores, que surge algumas vezes representado neste contexto, sendo variadas as fontes iconográficas que confirmam a participação das mulheres na sua realização, assim como colaborar da recolha das vides, após a poda.

¹¹⁹ Manuscrito em pergaminho, 200 x 143 mm; Pertenceu a Frei Manuel do Cenáculo (1724-1814); cópia digital disponível em: <https://purl.pt/24003> (última consulta a 02.027.2022).

¹²⁰ O tratado de Pier' de Crescenzi, *Trattato della agricultura di Piero de' Crescenzi*, 1805, p. 296, refere a necessidade de realizar esta tarefa.

¹²¹ Perrine Mane em “L’iconographie du travail viticole en France et en Italie, du XII^e au XV^e siècle”, 1991, p. 20, refere que, segundo fontes escritas, este trabalho de atar as varas da vinha às estacas era normalmente efectuado por mulheres.



Fig. 2

Trabalhos nas vinhas (cava e colocação de tutores). Livro de Horas - Calendário (mês de Março). Maître de l' Échevinage de Rouen (iluminura); França, Rouen, séc. XV (último quartel); Lisboa, BNP IL 42, f. 8.

Num segundo Livro de Horas da BNP o tema associado a este mês de Março é a poda da vinha, uma vinha alta.¹²² A iluminura apresenta apenas uma figura masculina a podar, usando uma podoa de pequenas dimensões, com lâmina curvada na ponta e pequeno talão, arredondado, no lado oposto à lâmina (fig. 3). Este tipo de utensílio é comumente representado neste contexto, apresentando-se de diferentes tamanhos e modelos, certamente de acordo com as regiões, visto serem objectos de produção artesanal e, como tal, apresentarem modelos diversos. A imagem é bastante sintética, embora já inclua elementos de paisagem, conferindo à imagem um sentido de profundidade do espaço. Num plano posterior parece existir um muro que delimita a área de vinha, elemento que surge muitas vezes neste tipo de representações.

¹²²Livro de Horas, calendário (mês de Março); manuscrito em pergaminho, 178 x 123 mm; França, séc. XV (último quartel); Lisboa, BNP, IL 35, f. 2; cópia digital disponível em: <https://purl.pt/24001> (última consulta em 05.07.2022).



Fig. 3
Trabalhos nas vinhas (poda).
Livro de Horas – Calendário (mês de Março).
França, séc. XV, (1476 -1500).
Lisboa, BNP, IL 35, f. 2.

Referimos um outro exemplo de um Livro de Horas, uma iluminura do designado Livro de Horas de Ana da Bretanha, um dos manuscritos mais ricos e fascinantes deste período, pintado pelo mestre iluminador Jean Bourdichon (c.1457-1521), pintor da corte francesa.¹²³ Identifica-se com clareza a ferramenta usada na poda, uma podoa de lâmina larga e curva, também com talão e grosso cabo de madeira. Trata-se de uma ferramenta que remonta à Antiguidade romana, designada por *falx vinatoria*, usada, praticamente, até aos nossos dias.¹²⁴ Na mesma representação também participa uma mulher que carrega um feixe de lenha, certamente as vides cortadas. Trata-se de uma vinha alta que se encontra, também neste caso, rodeada por um muro, junto a um palácio, como era frequente, e representado amiúde vezes nas iluminuras desta época.¹²⁵

¹²³Trabalhos na vinha (poda e recolha das vides); Jean Bourdichon (iluminador). Livro de Horas de Ana da Bretanha, Tours, 1503-1508; manuscrito em pergaminho, 300 x 190 mm. Paris, BnF, Ms lat. 9474, f. 6. Cópia digital disponível em: <https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/btv1b52500984v/f20.item> (consulta a 20.06.2022).

¹²⁴CF, Perrine Mane, “L’iconographie du travail viticole en France et en Italie, du XII^e au XV^e siècle”, 1991, p. 9. A ferramenta mais comum que se identifica neste trabalho agrícola é a podoa, designação corrente em português; esta só será substituída pela secretória, uma tesoura apropriada para este trabalho, em inícios do século XIX.

¹²⁵O exemplo mais paradigmático e um dos mais antigos pode observar-se *Les Très Riches Heures du Duc de Berry*, encomendado pelo duque Jean I de Berry aos irmãos Paul, Jean e Herman de Limbourg, por volta de 1411, obra-prima da iluminura medieval e que constitui uma referência para os iluminadores das gerações seguintes. Consulte-se o manuscrito em: <https://les-tres-riches-heures.chateaudchantilly.fr/>.

De mencionar ainda o designado Livro de Horas de D. Álvaro da Costa,¹²⁶ um exemplar de grande qualidade, produzido por volta de 1515 para um membro de uma família portuguesa Sá (Saa) do Porto, possivelmente João Rodrigues de Sá (armas originais, num padrão xadrez azul e prateado, pintado por baixo das armas Da Costa, segundo possuidor, no fólio 1v) e que por volta de 1520 estava na posse de D. Álvaro da Costa,¹²⁷ fidalgo da Casa Real e camareiro do rei D. Manuel I. Curiosamente, neste manuscrito os trabalhos da vinha estão associados ao mês de Fevereiro, como seria habitual em Portugal, e ainda hoje, mais do que em Março. Na imagem, o artista, embora construa uma paisagem imaginária, insere no plano mais próximo um grupo de três camponeses a trabalhar na vinha, cada um realizando uma tarefa distinta: poda, plantio, como o comprova uma videira, com raiz, no chão, e a fixação das varas ao tutor, sugerindo o trabalho da empa, numa vinha alta. O indivíduo que está a podar usa uma navalha de poda de dimensões modestas, de lâmina encurvada, utensílio bem distinto das podoadas que é comum identificarem-se em associação a esta tarefa. No solo podem ver-se ainda algumas estacas por colocar. Não é frequente a representação do plantio da vinha pelo que este caso é de assinalar. O trabalhador abre a cova com uma picareta, encontrando-se também junto do mesmo uma pá. Certamente que se trataria de plantar um pé isolado, pois a cava em geral requeria um procedimento distinto. Num plano posterior um quarto trabalhador é representado também a atar a videira ao tutor, sendo usados normalmente pedaços de vime para este efeito.

O Livro de Horas dito de D. Manuel I apresenta uma das imagens mais difundidas entre nós no que diz respeito à representação dos trabalhos agrícolas. A iluminura associada ao mês de Março exibe, como esperado, representações de trabalhos nas vinhas (fig.4). Identificam-se na imagem dois tipos de vinha: a vinha baixa e a vinha de ramada ou latada, junto às habitações, apoiada por uma estrutura de madeira. É interessante verificar uma nova modalidade de apoio das varas das cepas, na vinha baixa, constituída por duas pequenas estacas em X que, espetadas no solo, apoiam as varas mais compridas; a tarefa que os trabalhadores estão a realizar não é muito clara, parecendo estar a atar as vides e não a podar; na mão todos os trabalhadores seguram um utensílio que não é a comum podoad, mas também não é uma navalha; parece ser uma podoad mais pequena ou machadinha, ferramenta que não identificamos em qualquer outra fonte iconográfica. Nas varas das cepas vêem-se já os novos rebentos, os pâmpanos, como seria normal no mês de Março, sobretudo na latada, mas também em algumas videiras da vinha baixa.

¹²⁶Trabalhos na vinha (poda, plantio e empa); Livro de Horas da Costa, calendário (mês de Fevereiro); Simão Bening (iluminador); manuscrito em pergaminho, 172 x 125 mm; Gant, c. 1515. Nova Iorque, Pierpont Morgan Library, ms. 399, f. 3v. cópia digital disponível em <https://www.themorgan.org/collection/da-costa-hours> (consulta a 02.07.2022). Sobre este manuscrito, consulte-se o estudo de Roger S. Wieck, "The Hours of Alvaro da Costa, Simon Bening, and Portugal", 2013, pp. 161-177.

¹²⁷Comprova-o a presença das suas armas, pintadas na folha de rosto; cf. Miguel Metelo Seixas e João Bernard Galvão-Telles, "Tragam as armas dos Costas direitas em todos os lugares, e peças". O património armoriado de D. Álvaro da Costa e de sua descendência: uma estratégia de comunicação?", 2013, p. 322.



Fig. 4

Trabalhos nas vinhas. Livro de Horas dito de D. Manuel I – Calendário (mês de Março); António de Holanda (atribuído), séc. XVI (c.1517-1551). Lisboa, MNAA, IL 14, f. 8.

No Livro de Horas dito de D. Fernando (1507-1534) ou de D. Catarina de Áustria (1507-1578) esposa de D. João III, obra que se deve ao mecenato artístico de Margarida de Áustria (1480-1530), filha do Imperador Maximiliano I,¹²⁸ temos também uma imagem com particular riqueza, em termos de elementos representados (fig. 5), tendo o iluminador construído um quadro fértil em actividades agrícolas. No plano mais próximo, um agricultor lavra a terra com um arado munido de rodas dianteiras, puxado por uma junta de bois; a área de sementeira é separada da vinha, que surge num plano intermédio, onde três camponeses trabalham, talvez fertilizando-a com estrume, que dois deles transportam às costas com cestos de vime e o outro, com uma pá, coloca junto das cepas, que estão já podadas e atadas às estacas.¹²⁹ Esta tarefa, de acordo com várias fontes visuais que pudemos observar, far-se-ia escavando em redor da cepa para aí depositar o estrume ou terra solta, de melhor qualidade; não é muito visível na iluminura referida, mas é evidente noutras iluminuras da época.¹³⁰ De sublinhar que o amanho da terra é, na vinha, sempre feito manualmente, com enxadas; não encontramos qualquer fonte visual em essa tarefa fosse realizada com arado. Em planos mais afastados podem observar-se outros camponeses a realizar outros trabalhos.

¹²⁸Sobre este manuscrito consulte-se o estudo de Delmira Espada Custódio, “O dito Livro de Horas dito de D. Fernando ou de D. Catarina. Proveniência, atribuição e organização”, 2016, 201-214.

¹²⁹Esta era uma tarefa de reconhecida importância, sendo mencionada por Pier’ de Crescenzi, *no seu Trattato della agricultura di Piero de’Crescenzi*, 1805, p. 297, referindo, inclusive, a adubação verde, semeando tremoços; Perrine Mane em “L’iconographie du travail viticole en France et en Italie, du XII^e au XV^e siècle”, 1991, p. 17, identifica este trabalho como sendo a reposição de terra que, nas vinhas plantadas em encostas, era arrastada pelas chuvas e erosão.

¹³⁰Pode observar-se esta forma de adubação das vinhas, por exemplo, num Livro de Horas francês do último quartel do séc. XV, actualmente na Morgan Library (MS G. 4, f. 4). Cópia digital disponível em: <http://ica.themorgan.org/manuscript/page/1/76804> (consultado a 2.7.2022).

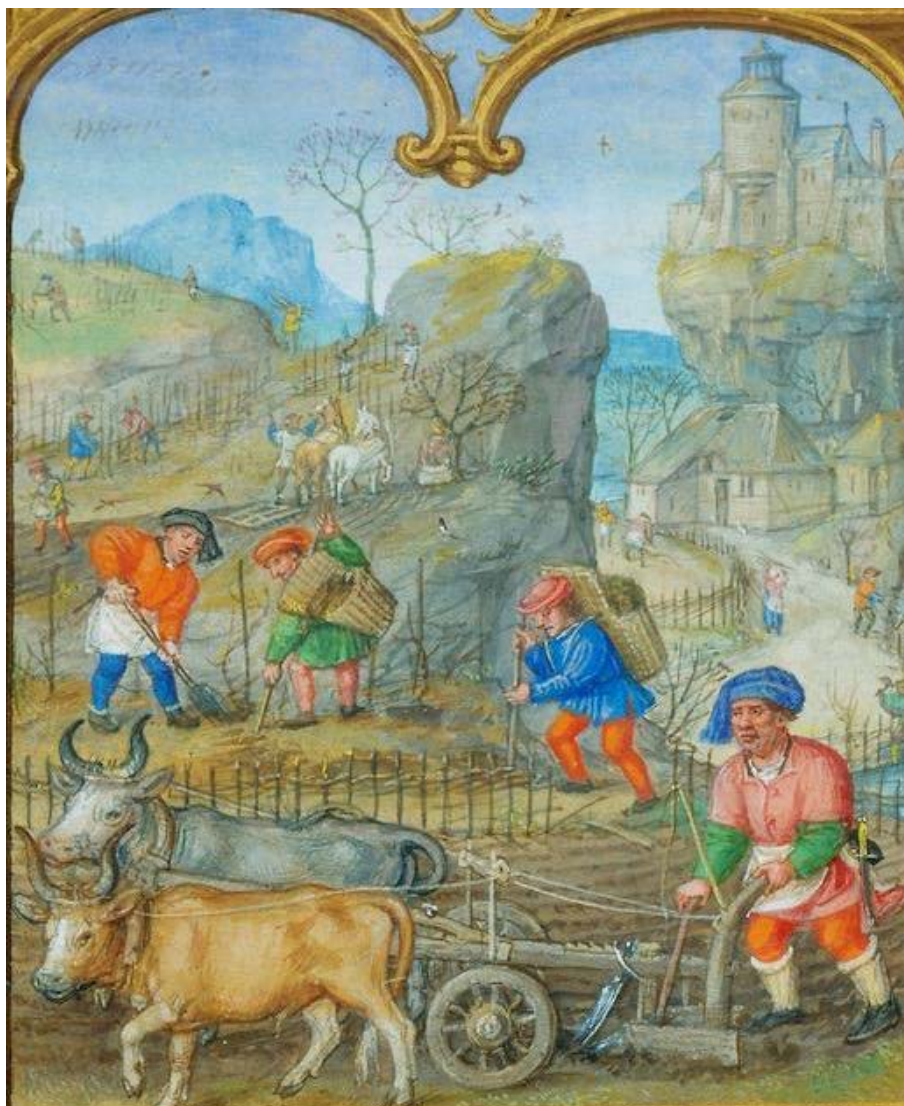


Fig. 5

Trabalhos agrícolas. Livro de Horas de D. Fernando ou D. Catarina - calendário (mês de Março); pergaminho, 133 x 98 mm; Oficina de Gerard Horenbout, Flandres, séc. XVI (c.1517). Lisboa, MNAAL 13, f. 3v.

A iconografia associada ao mês de Março é, como vimos, bastante variada, em termos de representação de tarefas agrícolas ligadas à cultura da vinha, mais do que simplesmente a poda, a poda seca que se fazia durante o Inverno, no repouso vegetativo das plantas. São diversas tarefas essenciais para se obter não só uma boa colheita, mas também para cuidar da planta, para que se renove e tenha uma longa vida produtiva. Os trabalhos são essencialmente realizados por homens, mas em alguns deles também participa a mulher, estando, porventura, arredada de outros. Não encontramos qualquer mulher a cavar, podar, a empar ou plantar videiras. Encontramo-la em tarefas, talvez consideradas menores, como a recolha de vides, transporte de estavas e ajuda a segurar a videira para o homem a amanhar com a enxada. Os iluminadores revelam-se diligentes na representação de determinadas tarefas do quotidiano rural, cuidadosos na fixação de pormenores que conferem uma dimensão realista às representações, imagens muito distantes das composições sintéticas da arte do Românico. É de referir que é nas iluminuras dos Livros de

Horas que se começa a ensaiar a pintura de paisagens, por exemplo, procurando do um novo tipo de enquadramento para os temas visuais.

O TEMPO DAS VINDIMAS

Num Missal de origem italiana que pertenceu ao mosteiro do Lorvão,¹³¹ o ciclo do vinho surge em três momentos distintos, nos meses de Agosto, Setembro e Outubro.¹³² Em Agosto, aproximando-se a época das vindimas, representa-se o trabalho dos tanoeiros, construindo ou reparando as pipas para armazenamento do vinho (f. 4v). São dois os tanoeiros representados; um prepara um arco para unir as aduelas, uma cinta em madeira, pois os arcos de metal terão surgido mais tardiamente, no século XVII;¹³³ o segundo artesão é representado a ajustar as cintas da pipa, usando um malho de madeira e um batente, também de madeira.¹³⁴ Pode comprovar-se nesta iluminura, como noutras em que são representados barris, que o número de cintas usadas para a construção deste tipo de recipientes é bastante maior ao que se verificará, posteriormente, quando passam a ser usados arcos de metal e deixam de ter uso as cintas de madeira.

Na iluminura referente ao mês de Setembro, (fig. 6) surge o tema das vindimas. Tempo de colheita, é um momento muito aguardado e desejado ao longo do ano, a recolha dos proveitos do trabalho de todo o ano. Neste exemplo é curiosa a plantação das cepas, num reticulado, certamente feito com muros de pedra, para protecção das plantas dos ventos, que faz lembrar o cultivo da vinha em algumas ilhas, caso do Pico, ainda nos nossos dias. Na iluminura, um dos trabalhadores, descalço e vestindo uma túnica curta, despeja uma

¹³¹ ANTT, Ordem de Cister, Mosteiro de Lorvão, códice 43. Manuscrito disponível em: <https://digitarq.arquivos.pt/viewer?id=4381090> (consulta a 31.05.2022). Neste caso, como nos restantes meses deste calendário, os temas visuais surgem em pequenas iluminuras inseridas na parte superior do fólio, imagens que ajudam a organizar o livro, identificando de imediato o mês do ano, com as suas festas dos santos, para uso litúrgico. Sobre este códice, consulte-se o estudo de Horácio Peixeiro, “A iluminura do Missal do Lorvão. Breve nota”, in *Didaskália*. vol. XXV, 1995, pp. 97-106. Embora façamos referências a exemplos internacionais, neste estudo daremos particular destaque a obras existentes em colecções portuguesas.

¹³² No mês de Março, onde é frequente a representação de trabalhos nas vinhas, nomeadamente a poda e a cava, este manuscrito apresenta um tema distinto, *Marcus cornator*, comum na arte medieval italiana, popularizada através de dois poemas de *Disputatio Mensium*, de Bonvesin de la Riva (c.1240-c.1315); sobre este tema visual, consulte-se o trabalho de Léon Pressouyre, “«Martius cornator». Note sur un groupe de représentations médiévales du Mois de Mars, 1965.

¹³³ Segundo estudo de Silvestre Lacerda, *A tanoaria. A arte e a técnica*, 1998, p. 388.

¹³⁴ Encontrámos iconografia semelhante noutros manuscritos italianos da época, inclusive com utensílios similares, como por exemplo, no *Officium Beatae Mariae Virginis*, datado de 1385, Forli, Biblioteca Comunale, ms. 853 (calendário, mês de Agosto) Os trabalhos dos meses são também relativamente comuns em pinturas murais, em algumas regiões que abrangem o norte de Itália, parte da Suíça e França; poderemos referir, como exemplo, a Igreja de Santa Maria del Castello de Mesocco (Suíça), onde se encontra um magnífico ciclo dos meses, que faz parte de uma vasta pintura a fresco de Christoforo Seregno (c. 1420 – depois de 1492) e Nicolao da Seregno (c. 1445- c.1500) e onde, no mês de Setembro, está representado um tanoeiro, usando ferramentas semelhantes às que identificamos no Missal de Lorvão. De referir que na tanoaria tradicional, sendo usados arcos de ferro, as peças para bater os arcos são a marreta de bastir, a mais pesada, a marreta de pena, mais leve, e o chaço, a servir de batente.

cesta de uvas para um cesto de maiores dimensões que será levado, certamente às costas, para o recipiente onde serão pisadas, provavelmente pelo próprio, atendendo à forma como está vestido e de pernas nuas. É bastante comum nas representações deste tema surgirem as duas tarefas a serem realizadas de forma sequencial: A vindima e o trabalho de vinificação, nomeadamente a pisa das uvas. O cesto usado para transporte das uvas é, nesta iluminura, de um modelo que encontramos noutras iluminuras italianas da época, como, por exemplo, no *Officium Beatae Mariae Virginis*, ms. 853 da Biblioteca Comunale de Forli, na iluminura referente ao mês de Setembro. No mesmo ms. 853 de Forli, surge uma interessante e pouco usual forma de proceder à pisa das uvas: Uma caixa perfurada, de madeira, designada por Pier' de Crescenzi, no seu *Trattato della agricultura*¹³⁵ por *graticcio*, é colocada sobre uma dorna e naquela são colocadas as uvas e pisadas, ficando logo separadas dos resíduos sólidos, procurando evitar, como sublinha aquele autor, o mau sabor provocado pelos engaços. Ainda no mesmo manuscrito do Lorvão, no fólio referente ao mês de Outubro, (f. 5v), foi fixado o tema do envasilhamento ou trasfega do vinho. Não é um tema visual tão comum como o das vindimas, surgindo por vezes associado aos trabalhos no lagar, como tema secundário.¹³⁶

¹³⁵Cf. Pier' de Crescenzi, *Trattato della agricultura di Piero de' Crescenzi*, 1805, p. 314.

¹³⁶Entre outros exemplos, veja-se, por exemplo a iluminura do Livro de Horas Beineche ms. 375, f. 9, na qual se sintetizam três tarefas distintas relacionadas com a produção do vinho: transporte das uvas para o lagar, pisa das mesmas e envasilhamento. Livro de Horas ao uso de Paris, de inícios do século XVI; mais informação e cópia digital em: <https://collections.library.yale.edu/catalog/2014402> (consulta a 02.07.2022).



Fig. 6

Vindimas. Missal (calendário, mês de Setembro).
Itália, séc. XIV (1.º quartel).
Lisboa, ANTT, Ordem de Cister,
Mosteiro de Lorvão, códice 43, f. 5.

Dispomos de um bom exemplo da mesma tarefa de envasilhamento no calendário do Breviário Mayer van den Berg (1510-1515).¹³⁷ Na imagem representam-se diferentes tarefas do processo de vinificação no lagar: os camponeses transportam as uvas, em cestos, para o lagar onde se procede à pisa das uvas; ao lado, dois indivíduos trabalham na prensa para separar o líquido dos resíduos sólidos, peles, grainhas e engaços; depois o líquido é colocado em pipas onde irá fermentar. Vale a pena assinalar que este tipo de prensa, de parafuso central, não é muito frequente nas fontes iconográficas, sendo a maioria a versão de vara.

Regressando ao Livro de Horas da BNP, IL 42, antes referido, a representação associada a Setembro é o trabalho das sementeiras, sendo reservado para Outubro o tema da produção do vinho (fig. 7). A iluminura mostra apenas a tarefa da pisa das uvas, sendo estas transportadas por um trabalhador, num cesto que transporta às costas. Nesta imagem, como na totalidade das imagens que compulsámos em fontes visuais pertencentes a colecções portuguesas, quando se trata da pisa das uvas, em cada dorna destinada à tarefa apenas está um indivíduo. São bastante raros os exemplos em que, na mesma dorna, se encontra mais do que um trabalhador a efectuar a pisa das uvas. Encontrámos apenas dois exemplos, com o mesmo tema e no mesmo contexto, em que são dois os trabalhadores a pisar as uvas na mesma dorna; um deles é no calendário do Saltério inglês do século XIV, c.1310-20 (The Quenn Mary Psalter, BL, ms. Royal 2 B VII, f.79v)¹³⁸ e o segundo caso num Livro de Horas francês, produzido em Nantes no 3.º quartel do século XV (Genève, Bibliothèque de Genève, Ms. lat. 33, f. 9),¹³⁹ em que aquela regra não se verifica, pois na

¹³⁷Segundo estudos mais recentes, aponta-se para a hipótese de ter sido uma encomenda para alguém do círculo da corte portuguesa, talvez o rei D. João II ou D. Manuel I O facto de conter instruções em português e algumas festas de santos, como a de S. António a 13 de Junho, que apontam para aquela hipótese.

¹³⁸Cópia digital do manuscrito e informações em:

<http://www.bl.uk/catalogues/illuminatedmanuscripts/record.asp?MSID=6467&CollID=16&NStart=20207> (consulta em 06.06.2022).

¹³⁹Cópia digital disponível em:

<http://www.e-codices.unifr.ch/en/searchresult/list/one/bge/lat0033> (consulta em 07.07.2022).

tarefa referida encontram-se dois trabalhadores dentro da dorna a pisar as uvas. De referir ainda um terceiro exemplo, mas noutro suporte e contexto; num vitral da catedral de Chartres, inserido no ciclo dos signos do zodíaco e meses do ano, a imagem referente a Setembro apresenta também dois indivíduos a pisar as uvas dentro da mesma dorna. Certamente que mais casos haverá, mas nos calendários dos manuscritos iluminados, quando surge o tema da pisa das uvas, a grande maioria dos casos apresenta apenas um indivíduo a executar a tarefa. Este trabalho é executado por quem é indicado para tal, como registado no tratado de Crescenzi e quando entram nas cubas devem ter os pés lavados, não devem sair e regressar descalços, não devem comer nem beber enquanto realizam aquele trabalho e devem estar adequadamente vestidos e cingidos para que os suores não caiam no mosto.¹⁴⁰



Fig. 7

Transporte e pisa das uvas no lagar. Livro de Horas - calendário (mês de Outubro). Maître de l' Échevinage de Rouen (iluminura); França, Rouen, séc. XV (último quartel); Lisboa, BNP IL 42, f. 17.

No Livro de Horas de D. Manuel I a iluminura referente ao mês de Setembro é inteiramente construída com representações dos trabalhos relacionados com as vindimas e produção do vinho. Decerto por se tratar de um livro para um monarca, a dimensão dos trabalhos agrícolas faz-se corresponder ao estatuto do destinatário do livro. Repare-se na extensão da área cultivada de vinha, mas também no número de trabalhadores na vindima e noutros trabalhos, na quantidade de pipas expostas e na dimensão da prensa do lagar. Tudo isso corresponde, inequivocamente, a uma grande casa agrícola. São vários grupos de pessoas

¹⁴⁰Cf. Pier' de Crescenzi, *Trattato della agricultura di Piero de' Crescenzi*, 1805, p. 313.

a vindimar; no plano intermédio da imagem destaca-se o principal grupo de trabalhadores naquela tarefa. Identificam-se três tipos de cesto de vime: um com asa superior, usado para recolher as uvas assim que são cortadas, outro baixo e largo, usado para transporte, às costas, para as dornas, e um semelhante a este segundo, mas com duas asas laterais.

É de sublinhar que o iluminador volta a representar o mesmo tipo de estacas em X, para apoio das varas da vinha, que tínhamos identificado na representação associada ao mês de Março, neste mesmo manuscrito.

O transporte das uvas faz-se em carros de bois e depois às costas para o local da vinificação, da pisa das uvas e da prensagem do mosto. Em primeiro plano vêem-se dois trabalhadores, descalços e com as pernas nuas, preparados para pisar os cachos. Um tanoeiro prepara uma pipa para receber o líquido após a prensagem do mosto, é preciso apertar as cintas e verificar se cada uma das pipas está em condições de receber o vinho. O lagar, montado sob um telheiro, é parcialmente visível: identifica-se a lagariça de pedra (tanque) e o volumoso tronco, perfurado por um parafuso, a vara, que servirá para pressionar o mosto e extrair todo o líquido. No chão, junto à prensa pode observar-se um monte de resíduos, certamente as peles, grainhas e engaços, resultantes da prensagem do mosto. É esta uma imagem particularmente rica em pormenores, podendo elencar-se um assinalável conjunto de objectos ligados a este trabalho, assim como as distintas tarefas realizadas pelos trabalhadores.

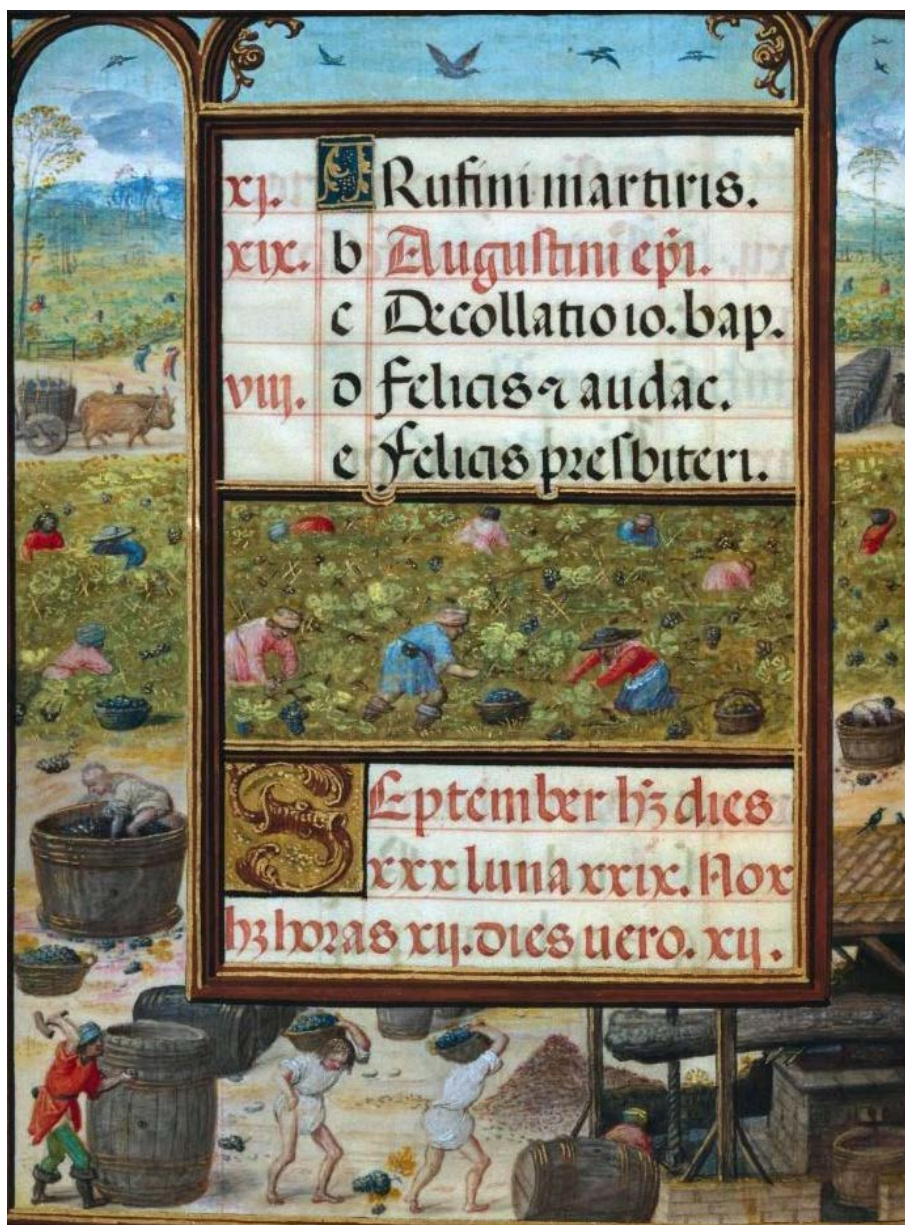


Fig. 8

Livro de Horas dito de D. Manuel - calendário (mês de Setembro).
 António de Holanda (atribuído), séc. XVI (c.1517-1538). Lisboa, MNAAL, IL 14, f. 17v

Regressamos ao Livro de Horas dito de D. Fernando ou de D. Catarina, onde na iluminura referente ao mês de Setembro surge a representação das vindimas, num domínio senhorial.¹⁴¹ Os camponeses, homens e mulheres, colhem as uvas que, em cestos de verga, são transportadas para o lagar em carro de bois. A recolha dos cachos é feita com cuidado para que sejam eliminados possíveis elementos nocivos ao vinho, sendo que: “... aqueles que apanham as uvas nos cestos, retiram as folhas, e se nelas se encontrarem uvas verdes ou pisadas ou secas, retiram-nas. E é também aconselhável para aqueles que espremem as

¹⁴¹ Na mesma iluminura é representada também uma cena de caça, actividade lúdica muito do agrado das classes mais favorecidas. Os nobres senhores saem para uma caçada, montados a cavalo e acompanhados pelos batedores e uma matilha de cães.

uvas, que se algumas folhas forem deixadas nas cubas, as removam, para que se forem espremidas no vinho, o vinho fique mais amargo e mais fácil de corromper”.¹⁴²

É de assinalar que, neste caso, a vinha se encontra organizada em fileiras, o que não é muito comum, facilitando a realização das diferentes tarefas dos camponeses, quer seja na vindima quer no amanho da terra ou nas podas. No Breviário de Grimani (Veneza, Biblioteca Nazionale Marciana, Ms. lat. I 99, f. 9v), iluminado pelo mesmo iluminador do IL 14 do MNAA, podemos encontrar, no mesmo contexto do calendário, uma imagem muito próxima, onde se observa o mesmo tipo de organização da vinha, em filas e com as videiras presas aos tutores.

Em muitas imagens encontramos a mulher a realizar trabalhos agrícolas, a que se somavam as lides domésticas. No ciclo da vinha, as tarefas que registamos realizadas por mulheres são variadas, como vimos: vindimas, trabalhos no lagar e nas vinhas.

¹⁴²Seriam procedimentos normais aconselhados já no tratado de Pier’ de Crescenzi, *Trattato della agricultura di Piero de’Crescenzi*, 1805, p. 312.

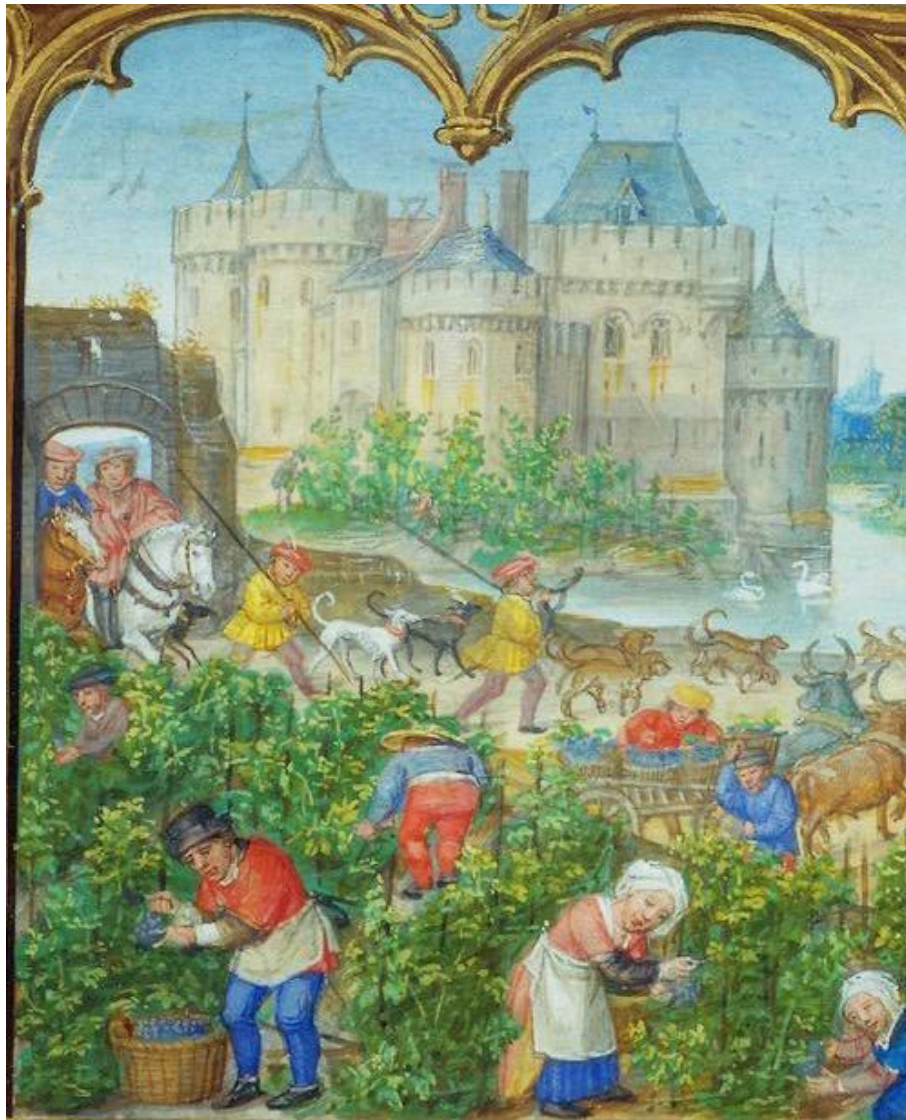


Fig. 9

Livro de Horas de D. Fernando ou D. Catarina (Calendário, mês de Setembro).
Oficina de Gerard Horenbout. Flandres, séc. XVI (c.1517). Lisboa, MNAA IL 13, f. 9v

A iconografia associada ao mês de Setembro é, a maioria das vezes, como já referido, o trabalho das vindimas e a pisa das uvas. Mais ou menos complexas, as imagens destas tarefas são abundantes nos calendários dos manuscritos medievais. Os recorrentes testemunhos iconográficos apontam para que a pisa e prensagem do mosto se fizesse de imediato ou em simultâneo com a vindima; o esmagamento das uvas é sempre representado em dornas de madeira, de maior ou menor dimensão. As representações de lagares em pedra, muito menos frequente, surge nos calendários italianos do século XIII, mas depois deixam de ser representados e não encontramos nenhum exemplo deste tipo de equipamento nas iluminuras dos calendários. A pisa era uma tarefa que, segundo as fontes iconográficas, estava reservada apenas para os homens. Não encontramos qualquer imagem de figura feminina a realizar este trabalho.

São raras as imagens que mostram vinho ou uvas brancas. Todos os exemplos que encontramos em fontes pertencentes a colecções portuguesas apresentam castas tintas, todavia não são inexistentes as brancas. De assinalar uma iluminura do calendário de um

exemplar do *Almanach médical et astrologique*, atribuído a Diebold Lauber, datado de 1445 (Strasburgo, Bibliothèque nationale et universitaire, Ms. 7.141, f. 10v),¹⁴³ onde consta, no mês de Outubro, uma representação da tarefa de pisar as uvas, sendo estas de casta branca. Noutro calendário, mais tardio, de cerca de 1540, de um Livro de Horas flamengo, atribuído a Simão Bening (British Library, ms. Add 24098),¹⁴⁴ pode confirmar-se igualmente a presença de uvas brancas. Neste caso são representadas várias tarefas relacionadas com o processo de vinificação; não consta a pisa das uvas, embora um trabalhador se aproxime com um cesto às costas, mas observa-se o trabalho de prensagem, sendo usada uma prensa de parafuso central, operada por dois trabalhadores, e o transvase do líquido para os tonéis, talvez pelo enólogo; regista-se ainda a primeira prova, decerto para aferir do teor de açúcares, sendo dado a provar ao senhor da casa numa malga de estanho.

Os programas iconográficos dos calendários, herdeiros de uma tradição que remonta à Antiguidade, vão sendo enriquecidos com novos elementos: arquitectónicos, objectos do quotidiano, elementos de paisagem, e outros, que nos devolvem um conjunto significativo de dados que, complementados com informação adicional, nomeadamente de textos e dos estudos arqueológicos, podem revelar-se de grande valia para conhecer distintas dinâmicas e organização dos trabalhos, determinados procedimentos, utensílios e ferramentas agrícolas relacionadas com a cultura da vinha e a produção do vinho, entre outras dimensões. Em termos de cultura visual, os artistas medievais, ao retomar temas antigos, não deixam de os actualizar, representando os trabalhos do seu tempo, dos homens e mulheres com quem convivem, acrescentando novos elementos que enriquecem temas iconográficos antigos. A imagem sintética de uma tarefa agrícola foi, em muitos casos substituída por uma representação mais complexa e rica. É de assinalar que, tratando-se, na esmagadora maioria dos casos que encontramos, de livros de cariz religioso, em cujos calendários se assinalam as principais festas do calendário litúrgico, em termos iconográficos, são claramente realçadas imagens de natureza profana. O facto de se vincular os trabalhos do quotidiano com as festas religiosas, nomeadamente as do período (mês) em que se insere a iconografia, não deixa de contribuir para dar espessura à relação entre o universo religioso e a vida material. O tempo humano é sacralizado e assume também uma dimensão religiosa. Trata-se, em nosso entender, de procurar mostrar uma imagem idealizada do mundo, onde se encontram as diferentes dimensões, mas de um mundo de certo modo idílico, mais próximo das classes favorecidas, mesmo quando se trata de representar trabalhos agrícolas, realizados pelas classes mais humildes. Mostra-se a abundância das colheitas, não só no caso do vinho, mas também dos cereais, camponeses bem vestidos e munidos das ferramentas necessárias à tarefa a realizar, locais de trabalho organizados e, por vezes, surpreendentemente requintados, veja-se o local onde ocorre a pisa das uvas no Livro de Horas IL 72 (fig. 7), onde, ao fundo, está um rico pano de armar, como se o trabalho fosse realizado num nobre salão. Se é certo que este tipo de fontes visuais são relevantes para a história da cultura material, oferecem-se, sobretudo, como tópicos para novas reflexões sobre a imagem coeva da sociedade.

¹⁴³Cópia digital do manuscrito e informação complementar em:
<https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/btv1b10102965r> (consultado a 12.07.2022).

¹⁴⁴Consulte-se este manuscrito em:
https://www.bl.uk/manuscripts/Viewer.aspx?ref=add_ms_24098_fs001r (consulta a 02.07.2022).

BIBLIOGRAFIA E FONTES

FONTES IMPRESSAS

Bartholomaeus Anglicus - *De las propiedades de las cosas*. Trad. Vicente de Burgos, ed. Henricus Mayer. Toulouse: 1494. (Braga, BPB, INC. 31).

Pietro de' Crescenzi – *Trattato della agricultura di Piero de' Crescenzi*, vol. 1. Trad. Bastiano de Rossi. Milano: Società tipográfica de Classici italiani, 1805.

Hesíodo - *Teogonia. Trabalhos e dias*. Pref. M.^a Helena da Rocha Pereira; introdução, tradução e notas de Ana E. Pinheiro e José R. Ferreira. Lisboa: Imprensa Nacional-Casa da Moeda, 2005.

ESTUDOS

BANGO TORVISO, Isidro Gonzalo - “San Pelayo de Perazancas. Las imagines de un calendario románico organizadas según la vieja liturgia hispana, y su context en el conjunto del programa iconográfico”. In *Anales de la Historia del Arte*, n.º 4, Homenaje al Prof. Dr. D. José M.^a de Azcárate, Madrid: Ed. Complutense, 1994, pp. 545-558. e-ISSN 1988-2491.

CASTIÑEIRAS GONZÁLEZ, M. A. – “Mesi”. In *Enciclopedia dell’Arte Medievale*, (1997). Istituto Giovanni Treccani. Disponível em:

https://www.treccani.it/enciclopedia/mesi_%28Enciclopedia-dell%27-Arte-Medievale%29/ (consulta a 10.05.2022).

COMET, Georges – “Les calendriers médiévaux, une représentation du monde”. In *Journal des savants*, 1992, nº pp. 35-98. e-ISSN: 1775-383X.

CUSTÓDIO, Delmira Espada - “O dito Livro de Horas dito de D. Fernando ou de D. Catarina. Proveniência, atribuição e organização”. In MELO, Joana Ramoa (ed.) e AFONSO, Luís Urbano (ed.), *O fascínio do Gótico. Um tributo a José Custódio Vieira da Silva*. Lisboa: Artis - Instituto de História da Arte Faculdade de Letras da Universidade de Lisboa. 2016, 201-214. ISBN: 978-989-20-7270-8.

LE GOFF, Jacques - *A Civilização do Ocidente Medieval*, vol. II, 2.^a ed. Lisboa: Editorial Estampa, 1994. ISBN 972-33-0991-2.

LEONI, Simona Boscani - “Les outils dans la peinture murale de l’arc alpin: l’exemple des calendriers des travaux des mois et du «Christ du Dimanche» (XIII^e-début XVI^e siècles)”. In Comet, Georges (dir.) *l’Outillage agricole. Médiéval et moderne et son histoire*. Toulouse: Presses Universitaires du Midi, 2003, pp. 191-206. ISBN: 9782810709274.

MANE, Perrine - “Comparaison des thèmes iconographiques des calendriers monumentaux et enluminés en France, aux XII^e et XIII^e s.”, In *Cahiers de civilisation médiévale*, 29 e année (n.º115), Juillet – Septembre, 1986, pp. 257-264. e-ISSN: 2119-1026.

MANE, Perrine - “L’iconographie du travail viticole en France et en Italie, du XII^e au XV^e siècle”. In *Le vigneron, la viticulture et la vinification*, [en ligne]. Toulouse: Presses universitaires du Midi, 1991 (généré le 30 août 2021). ISBN: 9782810709151. Disponível em: <http://books.openedition.org/pumi/22857>.

MANE, Perrine - “Les travaux et les jours”. In *Le Moyen âge en lumière*, direction de Jacques Dalarun. Paris: Fayard, 2002, pp.139-171. ISBN: 13 9782213613970.

MANE, Perrine - “L’outil agricole dans l’iconographie médiévale”. In COMET, Georges (dir.) *l’Outillage agricole Médiéval et moderne et son histoire*. Toulouse: Presses Universitaires du Midi, 2003, pp. 245.263. ISBN: 9782810709274.

MANE, Perrine - “L’iconographie des manuscrits du Traité d’agriculture de Pier’ de Crescenzi”. In *Mélanges de l’Ecole française de Rome. Moyen-Age, Temps modernes*, tome 97, n°2. 1985. pp. 727-818. ISSN: 1724-2150.

PEIXEIRO, Horácio Augusto - “A iluminura do Missal do Lorvão. Breve nota”, in *Didaskália*. vol. XXV, n.º 1-2 (1995). Lisboa: Faculdade de Teologia da Universidade Católica Portuguesa, 1995, pp. 97- 106. ISSN: 0253-1674.

PEREIRA, Isaías da Rosa - “A vinha e o vinho em documentos medievais”. In *O Vinho na História Portuguesa. Séculos XIII-XIX*. Porto: Fundação Eng. António de Almeida, 1983, pp. 7-125.

POZA YAGÜE, Marta - “Las labores de los meses en el Románico”. In *Revista Digital de Iconografía Medieval*, vol. I, n.º 1, 2009, pp. 31-42. e-ISSN: 2254-853X.

PRESSOUYRE, Léon - «Marcius cornator». Note sur un groupe de représentations médiévales du Mois de Mars. In, *Mélanges d’archéologie et d’histoire*, tome 77, n.º2, 1965. pp. 395-473. Disponível em: https://www.persee.fr/issue/mefr_0223-4874_1965_num_77_2 (consulta a 01.08.2022).

SEIXAS, Miguel Metelo de, GALVÃO-TELLES, João Bernardo - “E tragam as armas dos Costas direitas em todos os lugares, e peças’. D. Álvaro da Costa e de sua descendência: uma estratégia de comunicação?” in ROSA, Maria de Lurdes (coord.), *D. Álvaro da Costa e a sua descendência, séculos XV-XVII: Poder, arte e devoção*. Lisboa: Instituto de Estudos Medievais, Centro de História de Além-Mar e Editora Caminhos Romanos, 2013, pp. 319-342. ISBN: 978-989-97066-8-2.

WIECK, Roger S. - “The Hours of Alvaro da Costa, Simon Bening, and Portugal”, in ROSA, Maria de Lurdes (coord.), *D. Álvaro da Costa e a sua descendência, séculos XV-XVII: Poder, arte e devoção*. Lisboa: Instituto de Estudos Medievais, Centro de História de Além-Mar e Editora Caminhos Romanos, 2013, pp. 161-177. ISBN: 978-989-97066-8-2.

ET IN ARCADIA... BACCHUS.

INSPIRAÇÃO POÉTICA, LOUVOR DO VINHO E CULTURA VITIVINÍCOLA NA POESIA DITIRÂMICA E PASTORIL DE ANTÓNIO DINIS DA CRUZ E SILVA

Paulo Silva Pereira¹⁴⁵

1. A Arcádia Lusitana, criada a 11 de março de 1756, apresenta-se como herdeira e promotora da utopia bucólica, que tantos frutos havia já dado em séculos anteriores¹⁴⁶. Por mais alterações que tenha sofrido ao longo da sua história, o bucolismo sempre conservou como característica distintiva básica a instauração de um modelo de mundo assente no paradigma mítico da Arcádia, que se reflete não só ao nível restrito de uma elaboração idealizada do espaço natural, mas sobretudo ao nível de uma orientação global que estipula as condições de existência de um universo *sui generis*, constituído por pastores ou homens e mulheres do campo.¹⁴⁷

Como tal, compreende-se que a paisagem ficcional bucólica, qualquer que seja a época em que uma dada obra tenha sido elaborada, apresente uma configuração muito similar, denotando um elevado grau de homogeneidade semântica, no sentido em que a organização dos elementos que compõem o cenário natural não é tanto o resultado de uma observação direta da Natureza, mas sim efeito literário que tem na sua base informações contidas em obras consideradas modelares. Ora, os Arcades do século XVIII, dotados de «um nome e sobrenome de pastor adequado a esta ficção», conforme se encontra estipulado nos estatutos daquela agremiação, recorrem a vestes pastoris, mas sem deixarem de lado a sua condição de entidades históricas.¹⁴⁸ Por essa razão, os gestos e padrões comportamentais são regidos pelas convenções bucólicas, convertendo-se o espaço

¹⁴⁵Universidade de Coimbra – FLUC/DLLC.

¹⁴⁶Para um maior aprofundamento das questões relativas à utopia arcádica em pleno século XVIII, é de grande utilidade a consulta dos estudos de Marnoto (2008; 2011) e Borralho (2004; 2009).

¹⁴⁷Numa das Dissertações de António Dinis da Cruz e Silva, podemos ler a este propósito: «Como a poesia não é mais que uma imitação da Natureza, tendo a Poesia Bucólica por objecto a vida dos Camponeses, e Pescadores, evidentemente se segue que é uma viva imitação dos costumes, génios, e inclinações desta espécie de gente, que tem por fim divertir os homens, pintando o sossego, alegria, e inocência dos que vivem distantes da confusão, e enganos, que reinam nas Povoações maiores». (Cruz e Silva, 2000, vol. I, p. 240) e, um pouco mais adiante nesta mesma Dissertação, ainda acrescenta: «Uma Écloga [...] é um grande quadro, onde com as mais vivas cores se devem debuxar os longes da Idade d'Ouro, e as relíquias daquela antiga inocência que, nas Selvas, aonde teve a origem, ainda se conservam. Os Campos quasi sempre hão-de ser os mais férteis, os ares os mais puros, os rios os mais serenos, as aves as mais harmoniosas, e ainda os mesmos montes hão-de brotar copiosas flores.» (Cruz e Silva, 2000, vol. I, p. 240).

¹⁴⁸Assim se estabelece nos *Estatutos da Arcádia Lusitana*: «Chamar-se-á a esta nova academia – ARCÁDIA – e o lugar das suas conferências o Monte Ménalo, bastantemente celebrado das frutas dos Pastores. Os seus alunos se fingirão de Arcades, e escolherá cada um nome e sobrenome de pastor adequado a esta ficção, para por ele ser conhecido e nomeado em todos os exercícios e funções da Arcádia. Um meio braço pegando em um podão com a epígrafe – *Inutilia truncat* – será a empresa da Arcádia; por ser este o instrumento com que os agricultores cortam das árvores os ramos secos e viciosos.» (GARÇÃO, 1981: II, 234).

académico numa representação performativa de larga escala e num registo de serena sociabilidade intelectual.

O que pensar, todavia, dessa profunda tensão inscrita na malha poético-institucional da Arcádia Lusitana entre a abertura inovadora da sua orientação programática em matéria literária e a incorporação de símbolos regressivos próprios do imaginário rural? É importante não perder de vista que, em termos estritamente autobiográficos, vários dos membros (desde logo, os mais destacados) que compunham essa agremiação estavam ligados ao ambiente urbano e desempenhavam funções que nada tinham que ver com a rusticidade. Como atores, contudo, dessa prodigiosa encenação político-social e cultural, assumiam com gosto o disfarce pastoril e prolongavam os hábitos e gostos campestres (melhor: uma sua versão idealizada).¹⁴⁹

António Dinis da Cruz e Silva (com o criptónimo arcádico de Elpino Nonacriense), autor que nos propomos aqui analisar a partir de uma perspetiva específica – a da sua poesia ditirâmbica e pastoril – participou, juntamente com Gomes de Carvalho, Esteves Negrão e Correia Garção, da fundação da Arcádia Lusitana e foi um dos seus mais dinâmicos membros.¹⁵⁰ Na sua obra, andam cerca de duas dezenas e meia de composições designadas sob a forma de ‘idílios’, de metro e conteúdo variados. Na verdade, ainda que o autor seja mais conhecido por teorizador do «estilo das écloas» com as duas dissertações de alcance programático apresentadas à academia (1757),¹⁵¹ o certo é que o núcleo fundamental da sua produção bucólica aparece associado àquele modelo literário. Importa recordar que a produção arcádica e as reflexões de ordem teórica que acerca do universo bucólico foram produzidas representam, no contexto do século XVIII português, uma forte dinâmica de renovação e um momento de viragem.¹⁵²

¹⁴⁹No capítulo dedicado à «Conceptualização poética e prática literária da Arcádia Lusitana» do volume IV da *História Crítica da Literatura Portuguesa (Neoclassicismo e Pré-Romantismo)*, Rita Marnoto sublinha o produtivo alcance deste disfarce, lembrando que «o manto pastoril é recorrentemente utilizado, em consonância com a simbologia fundadora da agremiação e com a renovada atenção que é conferida não só aos bucolistas romanos e a Sannazaro, como também a Teócrito, Bion e Mosco [...]. Sob a veste bucólica, encobre-se uma outra realidade que pode dizer respeito à própria concepção do trabalho poético, à celebração de heróis nacionais, a circunstâncias encomiásticas da mais variada índole, à religiosidade, ao mundo interior do poeta, ou mesmo ao seu dia-a-dia.» (Marnoto, 2010, p. 118).

¹⁵⁰Todas as citações são provenientes da seguinte edição: *Obras de António Dinis da Cruz e Silva*. Introdução, fixação de texto e notas de Maria Luísa Malaquias Urbano. 3 vols. Lisboa: Edições Colibri, 2000-2003.

¹⁵¹Referimo-nos à “Dissertação sobre o estilo das écloas”, recitada por Elpino Nonacriense na sessão da Arcádia Lusitana de 30 de setembro de 1757, e à “Dissertação que sobre o estilo da écloa recitou aos 29 de Outubro de 1757 no Monte Ménelo” (*Obras de António Dinis da Cruz e Silva*. Ed. Maria Luísa Malaquias Urbano. Lisboa: Edições Colibri, 2000, vol. I, pp. 237-262).

¹⁵²Numa perspetiva mais abrangente, convém recordar que para uma agremiação que tinha traçado como objetivo «ver renascida em Portugal aquela áurea simplicidade, bom gosto e delicadeza que já viu florescer nos escritos dos seus autores do século XVI» (*Estatutos da Arcádia Lusitana*), o propósito reformador era crucial. Em época ainda próxima ao período de vigência da Arcádia Lusitana, Francisco Manuel Trigoso d’Aragão Morato traçava com grande evidência, na sua “Memória sobre o estabelecimento da Arcádia de Lisboa e sobre a sua influência na restauração da nossa literatura” (1819), esse perfil renovador nos seguintes termos: «Abrangendo o fim do estabelecimento da Arcádia não só a reforma da poesia portuguesa, mas também a da eloquência e a da linguagem pátria, muitas foram as regras que os Arcades ditaram para estes estudos se elevarem à sua antiga e áurea simplicidade» (*História e Memórias da Academia Real das Ciências de Lisboa*, Tomo VI, Parte 1, 1819, p. 65).

O idílio é uma palavra de origem grega que significa, em termos etimológicos, «pequena forma» ou «poemeto» e anda muito associado à figura de Teócrito.¹⁵³ Ora, Cruz e Silva é responsável pela elaboração de um Idílio – o XIX, intitulado *Epileneu* (1765) – que põe em cena dois vindimadores e vários aspetos da cultura vitivinícola. Pode dizer-se que a utilização da figura do vindimador se reveste de carácter pioneiro entre a tipologia rústica que vemos representada na produção bucólica portuguesa (pastores, pegureiros, pescadores...).¹⁵⁴ E tanto assim é, que aquele se vê obrigado a avançar algumas notas justificativas com o intuito de legitimar essas «pessoas novas» que aparecem como interlocutores: Vinalbo; Parrálio; Brotio.¹⁵⁵ Socorre-se, para isso, de Horácio e da tradição dos «versos Fesceninos»,¹⁵⁶ declarando ter experimentado um estilo que miscigenava «Satírico e Ditirâmico»:

“Ouvi agora os versos, que cantaram
Aqui, onde o Guadiana as margens borda
De plátanos frondosos, e altas faias,
Em novo estilo dous Vindimadores;
Enquanto as doces uvas espremiam
Num cheiroso lagar tintos de mosto.”¹⁵⁷

É possível encontrar espalhadas pelo poema várias referências ao cultivo dos vinhedos e às tarefas próprias da época das vindimas, emprestando verosimilhança ao enunciado: a alusão às uveiras ou vinhas de enforcado, nas quais as videiras se apoiam sobre uma árvore deixando os cachos pendentes («O levantado ulmeiro, que sustenta/ Em seus ramos a vide

¹⁵³No ensaio de abertura de *Memórias de Literatura Portuguesa* (Lisboa, Academia Real das Ciências, tomo I, 1792, pp. 1-15), intitulado “Memórias sobre a Poesia Bucólica dos Portugueses”, Joaquim de Fóios leva a cabo uma pertinente reflexão em torno das categorias de bucólica, égloga e idílio pastoril.

¹⁵⁴É de assinalar, contudo, a existência de pelo menos uma outra composição poética, pertencente ao mesmo período histórico-cultural, que põe em cena dois vinhateiros: a Égloga 9 de *Bucólica ou Ética pastoril* (1755), de Francisco de Pina e Melo. Os dois interlocutores, Simão e Alberto, discorrem sobre questões relativas à lavoura e ao estado da comunidade pastoril, tecendo considerações de ordem ético-moral, mas importa recordar um dos segmentos em que se torna mais visível o âmbito vitivinícola: «Há coisa como andar a gente abrindo/ A terra, para pôr a bacelada,/ Primeiro a cachimónia distinguindo, // Se há de ser de covato ou de estacada,/ À manta, rego, ou elfa, porque toda/ Fique, conforme o chão bem preparada? // Há coisa como andar depois à roda/ Do trabalho gostoso, a ver o dia/ Da empa, escavadura, facho ou poda? // Dize cá pode haver mais alegria,/ Que ver estar os cachos abraçados/ Co’as videiras em doce companhia, // E depois de acolhê-los vindimadas/ Há mais gosto, que vê-los espremidos/ Para encher os toneis já preparados?» (Melo, 1755: 76).

¹⁵⁵Em carta a Teotónio Gomes de Carvalho, datada de 25 de outubro de 1765, Cruz e Silva explica a origem etimológica do nome das personagens: «foram tirados de cousas pertencentes às vinhas, de que os mesmos se supõem cultivadores; por exemplo, *Psitio*, e *Brotio* são formados dos nomes Latinos *Psythia*, que significa a uva boa para passar; e *Botrus* o cacho» (Cruz e Silva, 2000, vol. I, pp. 412).

¹⁵⁶Sobre a especificidade dos «versos Fesceninos», lembra Cruz e Silva na carta anteriormente referida: «não eram mais que umas rudes composições cheias de pulhas, e de injúrias, que os Camponeses, depois de completos os seus trabalhos, nas festas, que aos rústicos Deuses celebravam, para que lhes fossem propícios nas suas lavouras, uns contra os outros cantavam» (Cruz e Silva, 2000, vol. I, pp. 411).

¹⁵⁷Cruz e Silva, 2000, vol. I, pp. 412-413.

com os cachos», 2000, vol. I, p. 417); o pisar as uvas no lagar («calcando as tenras uvas,/ Do novo mosto tinge as gordas pernas», *op.cit.*, p. 417;

«Vós, que pisais as uvas, lagareiros», *op. cit.*, p. 418); conselhos técnicos em tom aforismático («Quem cuidado quer ter das santas vides,/ Ao sol as ponha nos lugares altos;/ Então rebentarão com férteis gomos,/ Que ama Baco os outeiros levantados», *op. cit.*, p. 419; «Quem deseja fazer boa vindima,/ Do pardo Outono espere as brandas chuvas;/ Então no fundo tanque a uva inchada/ Chamando-te, ó Leneu, alegre esprema.», *op. cit.*, p. 419); ou a referência a diversos animais que ameaçavam a saúde do vinhedo («as raposas sorradeiras»; «um malvado capro»; «leves gafanhotos», «louras abelhas»). Contrariando, aliás, a ideia muito enraizada da suposta *secura* do estilo dos poetas arcádicos, investe-se também na descrição vívida do cenário rural:

“Agora, que dos tardos bois puxados
Na longa estrada com as pesadas dornas
Chiam os carros, ferve nos lagares
A cheirosa vindima, e o mosto escuma,
Em torno trasbordando as largas tinas.”¹⁵⁸

À semelhança do que acontece noutros poemas, também neste se concede espaço à dissecação dos gestos e atitudes de um «homem transportado pela embriaguez». Poderíamos pensar que, estando a coberto da multissecular tradição dionisíaca e dos seus excessos, essa abordagem ao consumo de vinho estaria inteiramente legitimada sob ponto de vista cultural, mas nota-se ainda assim um persistente comprazimento na evocação de tais efeitos: «Pelos untados odres tu saltando/ Entre as taças de vinho coroadas,/ De costas te estendeste sobre a grama» (*op. cit.*, p. 414) ou «Quando inchadas c’o mosto as grossas veias,/ Bocejando amiúde, e já sem forças,/ De odorífero vinho um grande vaso/ Levar querendo à boca, sem acordo/ Sobre ti o voltaste [...]» (*op. cit.*, pp. 414-415); «Beber o bom licor, com que vermelhos/ E inchados sempre tens os vesgos olhos» (*op. cit.*, p. 416).

Mas, se a presença de vindimadores era suficiente para fazer desta composição poética um caso singular na cena literária portuguesa, a última intervenção de Parralio torna-a ainda mais surpreendente, instaurando uma fratura face ao que vinha sendo dito e ao modo como era dito:

“Que doce frenesi a alma me ocupa!
Suspende, Évio bicórnio, ah sim, suspende
Os pungentes estímulos, e seja
Teu fogo menos vivo em minhas veias,

¹⁵⁸Cruz e Silva, 2000, vol. I, p. 417.

Que eu já sofrer não posso o furor santo.
Que nova ordem de cousas se apresenta
Aos meus olhos? Sonho? Estou desperto?
Eis já vejo correr com ondas de ouro
À sombra de um Carvalho o claro Tejo.
Oh que bela mulher nas suas margens,
Sem ordem o cabelo, as ricas roupas
Em mil pedaços feitas, suspirando
Entre montes de cinza jaz por terra?
Mas que homem singular a socorrê-la
Voa em tanta aflição? [...]”¹⁵⁹

Em causa estava o «doce frenesi» ou «furor santo», «êxtase ou raptó», nas palavras do autor, provocado pelo consumo excessivo de vinho, que permitia à personagem falar, em nome de uma entidade transcendente, sobre matéria profética e num «estilo mais levantado».¹⁶⁰ Neste caso, o dispositivo (ou «adorno poético») serviu para construir um panegírico ao Marquês de Pombal, Sebastião José de Carvalho e Melo, figura que tanta importância teve na configuração da política vinícola portuguesa por essa altura, mas que aqui aparece mais associado à ingente tarefa de reconstrução da cidade de Lisboa – uma «bela mulher» nas margens do Tejo que sustenta na sua cabeça «sete montes» – depois do terramoto de 1755 e à expulsão dos jesuítas. Seja como for, o vinho distingue-se pelos seus efeitos sobre o espírito e as libações báquicas elevam o homem, fazendo com que se aproxime do transcendente. No final, o que assim se descreve é uma fisiologia da inspiração poética.

2. De Homero a Horácio e Virgílio, de Dante a Petrarca e Ariosto, de Ronsard a Rabelais, para além de muitos outros, é longa a lista de autores que celebraram os efeitos benéficos do consumo de vinho e a sua ação estimulante sobre a criatividade humana no âmbito da cultura da Antiguidade Clássica e das suas posteriores reverberações no quadro europeu. Especial atenção merecem, contudo, as diversas manifestações do canto ditirâmico (originalmente ligado a práticas ritualísticas) e da poesia báquica, com raízes fundas na tradição antiga e neolatina e que tanta fortuna alcançaram na França e nos territórios

¹⁵⁹Cruz e Silva, 2000, vol. I, p. 422.

¹⁶⁰Na já citada carta a Teotónio Gomes de Carvalho, de 25 de outubro de 1765, que aparece transcrita imediatamente antes da composição poética, Cruz e Silva oferece uma minuciosa explicação quanto ao teor desse «adorno poético», notando o seguinte: «E pelo que respeita ao êxtase, ou raptó, com que acaba o Idílio, devo advertir a V. m. que não entrou no seu primeiro desenho, mas que a ele me levou o entusiasmo. E ainda que eu estava fora de usar deste adorno poético nas minhas composições, não porque não seja dos mais preciosos, mas porque a sua vulgaridade lhe tem feito perder a estimação; contudo, por dar algum interesse a esta tal ou qual obrinha, o deixei ficar. Como nele se supõe Parrálio arrebatado por um Nume, e força superior, que fala pela sua boca, se lhe não deve estranhar o estilo mais levantado, que convém excelentemente ao profético.» Cruz e Silva, 2000, vol. I, p. 412).

italianos. Entre as fontes que mais influenciaram a gênese desta específica produção poética conta-se *Il Bacco in Toscana* (1685), de Francesco Redi (1626-1698), um médico e naturalista famoso da corte dos Médicis.¹⁶¹ Este poema ditirâmico com cerca de mil versos, iniciado em 1666 e definitivamente publicado em 1685 com copiosas anotações, contribuiu muito para o relançamento de temas báquicos na cultura dos séculos XVII e XVIII.¹⁶² De facto, Redi teve relevância no processo de reinvenção do ditirambo e de exploração de articulações simbólicas com o deus do vinho, sendo que Cruz e Silva admite gostosamente essa influência logo na abertura da sua série de ditirambos:

“[...] Redi afamado

Que soltando a voz soberana,

Fez entrar Baco em Toscana

Das Bistónides cercado,

E do Arno florido nas frescas ribeiras

Os tirsos vibrando saltarem ligeiras.”¹⁶³

Na verdade, o poema italiano narra a viagem de Baco pela Toscana, acompanhado por sua amada Ariadne e por sátiros e bacantes, permitindo apresentar e avaliar uma série de vinhos locais, com destaque para o Nobile di Montepulciano, assim como outras bebidas como chá, café ou chocolate. O que determina o andamento do poema é a embriaguez progressiva do deus e, para melhor simular esse estado, Redi utiliza métrica e ritmos diversos ou a interrupção do discurso e repetições que denunciariam a perda de lucidez.

A genealogia e a história da poesia ditirâmica e de tema báquico é longa e complexa, mas conviria sublinhar entre as principais fontes e modelos no contexto europeu: Bertrand Berger, *Dithyrambes à la pompe du Bouc de Jodelle*, em França; os autores que se dedicaram ao cultivo da poesia ditirâmica em Itália ainda antes de Redi – de G. Chiabrera, com

¹⁶¹O autor e a obra têm despertado atenção significativa, mas permitimo-nos aqui destacar alguns estudos críticos, edições e referências em catálogos: Francesco Redi, *Bacco in Toscana. Ditirambo di Francesco Redi Accademico della Crusca con le Annotazioni*. Florence, Piero Matini, 1685; *Il Bacco in Toscana di Francesco Redi e la poesia ditirambica: con un'appendice di rime inedite del medesimo / saggio di Gaetano Imbert*, Città di Castello: S. Lapi, 1890; *Bacco in Toscana. Con una scelta delle Annotazioni, a cura di Gabriele Bucchi*, Antenore, Roma-Padova, 2005; Dino Prandi, *Bibliografia delle opere di Francesco Redi*, Reggio Emilia: 1941; André Simon, *Bibliotheca Gastronomica*, London, 1953; Baron Westbury, *Handlist of Italian cookery books*, Florence, 1963; Giacomo Sormanni, *Catalogo ragionato delle opere di viticoltura ed enologia*, Bologna 1983; *Catalogo del fondo italiano e latino delle opere di gastronomia [catalogue of the collection of Fondation Bibliothèque Internationale de Gastronomie]*, edited by Orazio Bagnasco, Sorenago 1994; *Bacco in Toscana*. Intr. e commento di Carmine Chiodo. Roma: Bulzoni, 1996.

¹⁶²De acordo com Carmine Chiodo, responsável por uma recente edição de *Bacco in Toscana*: «Il Redi incominciò il ditirambo nel 1673, insieme con l' 'Arianna inferma', proponendosi di celebrare ad un tempo le lodi del vino e quelle dell'acqua. Questa seconda opera rimase incompiuta; non il *Bacco in Toscana*, che l'autore non si stancò di limare e correggere, portandolo da novantre versi a novecento ottanta, cambiandogli successivamente il titolo, che era da principio *I vini della Toscana*, di poi *Bacanale in lode de' vini della Toscana*, e finalmente divenne *Bacco in Toscana*. Nel 1685 il ditirambo era compiuto.» (Chiodo, 1996, p. 168).

¹⁶³Cruz e Silva, 2001, vol. II, p. 34.

Ditirambo alla maniera de' Greci e Vendemmie di Parnaso (1603-1605), a Benedetto Fioretti, que ajudou a relançar este modelo literário com o seu *Polifemo briaco* (1627), a Bonavita Capezzali (*Ditirambo e altre poesie*, 1627), a Francesco Maria Gualterotti e Carlo Marucelli (*Poesie ditirambiche*, 1628), ou a Nicola Villani (responsável pela composição de um ditirambo com quase dois mil versos que aparece incluído em *Poesie piacevoli*, 1634); o rico filão de poesia setecentista em louvor do vinho e de convite à celebração festiva ou as múltiplas revisitações da poesia anacreôntica. Alguns estudiosos, como é o caso de Carmine Chiodo, quiseram também ver uma relação próxima entre o *Bacco in Toscana* e *Le Triomphe de Bacchus dans les Indes. Mascarade dansée devant sa majesté le 9 janvier 1666* (Paris, par Robert Ballard, 1666), considerando que Redi «conosceva benissimo quest'opera ed essa probabilmente gli ha fatto sorgere in mente la vaga idea di trattare poeticamente l'elogio di Bacco o, meglio l'elogio dei vini di Toscana».¹⁶⁴ Independentemente de fontes ou modelos que possam estar na sua origem, o certo é que a obra de Redi se apresenta como um dos panegíricos mais famosos sobre o vinho, tendo sido reimpressa numerosas vezes e dado origem a uma frutuosa linhagem de textos equivalentes.

Se o Idílio XIX, que há pouco víamos, acolhia elementos provenientes quer da esfera da produção de vinho e das práticas agrícolas, quer da esfera do consumo e da degustação, no caso dos ditirambos apenas se explora esta última. Por outro lado, em Cruz e Silva, as libações báquicas aparecem associadas a esquemas métricos com alguma flexibilidade, que reforçam o tom geral de alegria e de exaltação, mas tanto podem servir para cantar as delícias do vinho e os seus efeitos, aspetos vários da vida arcádica ou personalidades como Carvalho e Melo, Marquês de Pombal.¹⁶⁵

À cabeça da longa série de ditirambos compostos pelo autor, encontra-se uma composição poética recitada na Arcádia Lusitana a 31 de maio de 1759 que visa celebrar autores e obras considerados modelares no campo da poesia, sobretudo bucólica e báquica ou ditirâmbica. A cada novo autor apresentado propõe-se um brinde efusivo com vinho produzido numa região vinícola portuguesa, continental e insular, e o que daqui resulta é um curioso (e útil) mapa da produção de vinhos na segunda metade do século XVIII e uma reflexão metaliterária, na medida em que tais autores e obras podem ser vistos como fontes e influências do projeto poético de Cruz e Silva. E também aqui se pode reconhecer a influência de Francesco Redi, pois o italiano aparece associado a esse ritual de brindes e à proclamação de altissonantes palavras compostas.

Depois de evocar figuras da Antiguidade Clássica cuja obra se relaciona, de algum modo, com o consumo de vinho e sua ação estimulante sobre a criatividade humana – «o suave Anacreonte» (2001, vol. II, p. 37); «o borracho Cratino» (*op. cit.*, p. 37); «Énio famoso» (*op. cit.*, p. 37); «o grande Horácio» (*op. cit.*, p. 37) – passa aos portugueses: Camões épico e lírico (*op. cit.*, p. 38); o «bom Ferreira./ Ferreira ilustre» (*op. cit.*, p. 38); Vasco Mousinho de Quevedo e Castelo Branco, autor de *Afonso Africano* (*op. cit.*, p. 39); o «suavíssimo Bernardes» (*op. cit.*, p. 39); «claro [Bernardim] Ribeiro» (*op. cit.*, p. 40); «douto Sá Miranda» (*op. cit.*, p. 40); «grande Gil Vicente» (*op. cit.*, p. 40); «ilustre Sá Meneses» (*op. cit.*, p. 41), autor de *Malaca*

¹⁶⁴Chiodo, 1996, p. 11.

¹⁶⁵Para uma abordagem mais alargada da figura de Baco na cena literária e cultural ocidental, mas com especial incidência no campo da poesia, é muito relevante a pesquisa levada a cabo por Nathalie Mahé (1988; 1992).

conquistada; «grande Andrade [Caminha]» (*op. cit.*, p. 42); «[Jerónimo] Corte-Real» (*op. cit.*, p. 42); Fernão Álvares do Oriente (*op. cit.*, p. 43); «Cândido [Lusitano] divino» (*op. cit.*, p. 43); «o pastor da Arcádia Elpino» (*op. cit.*, p. 43); e Joaquim de Fóios (*op. cit.*, p. 44). Em contrapartida, recusa-se a cantar Jorge de Montemor (*op. cit.*, p. 42), o célebre autor de *Los siete libros de la Diana*, por este ter preferido o idioma castelhano em detrimento do português.

O autor enumera, então, os principais vinhos do Reino e os seus atributos específicos: «vinho do turvo Douro,/ Seja tinto ou seja louro» (*op. cit.*, p. 35); «branco vinho,/ De líquidos topázios fino orvalho» (*op. cit.*, p. 39); «vinho cheiroso,/ Saboroso,/ Generoso/ Da Madeira» (*op. cit.*, p. 40); «vinho tinto» (*op. cit.*, p. 40); «bom vinho moscatel» (*op. cit.*, p. 41); «Vinho é do Porto» (*op. cit.*, p. 42); «vinho da Cuba» (*op. cit.*, p. 43); «soberba malvasia» (*op. cit.*, p. 44). Contudo, neste caso em particular, não se circunscreve ao elenco de vinhos portugueses, porque a dimensão cosmopolita, cruzando a degustação de vinho e o gosto literário, depressa vem ao de cima: «Um copo purpurino/ De vinho generoso/ da fabulosa Creta» (*op. cit.*, p. 37). Em todo o caso, este e outros textos de Cruz e Silva fornecem indícios relevantes no que respeita ao processo de formação do gosto naquele preciso contexto histórico-cultural e permitem retirar ilações quanto a hábitos alimentares e ao prestígio (ou à percepção que se tinha) de determinadas bebidas.

Na sessão académica realizada a 20 de janeiro de 1774, no palácio de João de Saldanha de Oliveira, cantou-se um ditirambo (o VIII) em homenagem ao Marquês de Pombal, elaborado por António Dinis de Cruz e Silva e por Teotónio Gomes de Carvalho.¹⁶⁶ Sabe-se que a poética do encómio ocupou lugar de relevo no âmbito da produção literária da Arcádia Lusitana e que aparecia com frequência associada à exaltação do poder vigente e ao funcionamento de um sistema de apoio mecenático. Num tal contexto, compreende-se que uma figura tão marcante, a vários títulos, quanto a do Marquês de Pombal ocupe lugar de relevo nos textos de Cruz e Silva. Só a título de exemplo, quando consideramos um *corpus* específico como o das *Odes Pindáricas*, depressa verificamos que quatro das suas trinta e quatro composições lhe são dedicadas, assim como mais duas aparecem endereçadas a membros da sua família: ao filho Henrique José Maria Adão e ao genro João de Saldanha, o Morgado de Oliveira.

Trata-se, segundo indicação em epígrafe, de uma composição cantada a três vozes e, no seu papel de Primeiro Tenor, Cruz e Silva propõe o panegírico de Pombal, cuja «sombra benigna» permite amparar condignamente o campo das artes e das letras:

“Agora que brilha croada

Do licor rubro a nítida taça,

Pela terra me lanço e derrubo

E respeitoso à boca a subo

Em honra e louvor

Do grande Carvalho;

¹⁶⁶Cruz e Silva, 2001, vol. II, p. 70.

Do famoso Carvalho, que alçando
Às estrelas a fronte sublime,
Com a sombra benigna que estende,
Ampara, protege, defende
Os ditosos pastores de Luso.
Em honra e louvor
Do grande Carvalho
O cheiroso orvalho,
Que das cepas mana,
Que produz ufana
A viçosa Oeiras,
Neste copo empino.”¹⁶⁷

Alude-se, nesta parte final do fragmento, ao facto de Sebastião José de Carvalho e Melo, Ministro do Reino, feito Conde de Oeiras a 15 de julho de 1759 e posteriormente Marquês de Pombal, ser proprietário de uma quinta onde se produzia vinho de Carcavelos. Os vinhos desta pequena região vinícola, que abrangia territórios de Oeiras e Cascais, chegaram a disputar a primazia em termos de qualidade dos generosos portugueses e gozaram de fama a nível internacional. Mas, estando em causa a glorificação de um homem que tão ligado esteve a reformas no setor vitivinícola, seria difícil evitar a referência aos vinhos durienses:

“Venha um copo de vinho do Douro
De rubins destilados rocio,
Vinho que vence os vinhos de Quio,
Que derruba, que prostra por terra
A possante, soberba Inglaterra:
Vinho, que Brómio alegre e saltante
Para seus brindes colhe e vindima,
Vinho, que cresce em preço e estima,
À sombra ditosa
Do grande Carvalho;
[...]”¹⁶⁸

¹⁶⁷Cruz e Silva, 2001, vol. II, p. 72.

¹⁶⁸Cruz e Silva, 2001, vol. II, p. 73.

Para além do registo encomiástico que visa sublinhar a superior qualidade do vinho do Porto e o seu reconhecimento a nível mundial, importa notar o alcance dos versos «Que derruba, que prostra por terra/ A possante, soberba Inglaterra», uma vez que significam algo mais do que a mera satisfação dos consumidores britânicos em relação a este produto. Na verdade, do ponto de vista económico, as relações bilaterais entre Portugal e a Inglaterra ficaram marcadas por tensões e conflitos durante todo o período de vigência política de Carvalho e Melo, mas em especial após a criação das companhias monopolistas, como aconteceu com a Companhia Geral da Agricultura das Vinhas do Alto Douro que despertou a animosidade dos mercadores ingleses.¹⁶⁹ Assim, as formulações «derrubar» e «prostrar por terra» adquirem um tom belicista e tenaz face a um adversário que se considera superior e altivo. Historiadores como Jorge Borges de Macedo e Vitorino Magalhães Godinho já tinham chamado a atenção para a crescente dependência de Portugal face à Inglaterra por meados do século XVIII, mas a pesquisa levada a cabo por Susan Schneider, em *O Marquês de Pombal e o vinho do Porto*, veio mostrar ainda com maior evidência esse grau de subdesenvolvimento e o lugar crucial do vinho no panorama do comércio português.

Num gesto que se repete também noutras composições poéticas, a celebração entusiástica da qualidade dos vinhos nacionais¹⁷⁰ é acompanhada por manifestações de rejeição de outros vinhos estrangeiros, como se pode ver nos seguintes versos:

“Não quero Borgonha:

Não quero Champanha:

Não quero Tocai;

Nem vinho do Cabo.

Os vinhos estranhos

Não provo, não gabo.”¹⁷¹

O caso específico de «Champanha» não deixa de ser curioso, na medida em que, se agora é rejeitado, em alguns versos antes fazia parte das libações báquicas em honra da esposa do Marquês de Pombal, a Condessa de Daun. Sendo filha de um oficial austríaco, muito provavelmente essa alusão visava encarecer a sua região de origem, por uma certa afinidade geográfico-cultural e de gosto. Seja como for, esse segmento textual também nos interessa pela descrição que se oferece do ritual de abertura da garrafa com recurso ao sabre:

“Mas enfim há-de ser; venha a botelha,

¹⁶⁹Entre os estudiosos que se dedicaram ao estudo da dependência de Portugal em relação a Inglaterra neste período histórico, poderíamos destacar o Visconde de Santarém, Lúcio de Azevedo, Jorge Borges de Macedo (1989), Veríssimo Serrão ou Susan Schneider (1980).

¹⁷⁰A título de exemplo, nesta composição poética são referidos e elogiados o «vinho de Oeiras», o «vinho do Douro», Peramanca, Mação e o vinho «das Ilhas».

¹⁷¹Cruz e Silva, 2001, vol. II, p. 76.

Que encerra o saboroso
Licor espirituoso de Champanha,
Que muito gosta a gente de Alemanha.
Da aguda faca a lâmina buída
Quebre a loura resina, salte a presa
Cheirosa espuma, e em bolhas mil erguida
Saúde a Grão Marquesa.”¹⁷²

Sob o signo de Redi e do seu *Bacco in Toscana*, assim como de outros poemas afins, está também um outro poeta da Nova Arcádia: Belchior Manuel Curvo Semedo Torres de Sequeira, mais conhecido por Curvo Semedo ou pelo nome arcádico de Belmiro Transtagano.¹⁷³ Trata-se de mais um indício da forte impressão que a leitura do poeta italiano provocou junto dos portugueses, sobretudo quando estava em causa a elaboração de poesia ditirâmbica. É, de facto, esse modelo que serve de base às composições poéticas que surgem acompanhadas pelas indicações em epígrafe *Nas faustas melhoras do Sereníssimo Príncipe o Senhor D. João e Ao Ilustríssimo e Excelentíssimo Senhor João Carlos de Bagança Sousa e Line, Duque de Lafões...*, que têm também a particularidade de incluir abundantes notas de rodapé com o objetivo de facilitar a compreensão do texto ou para reforçar o alcance da erudição do autor.¹⁷⁴ Sucedem-se as referências a vinhos estrangeiros na primeira composição: o húngaro Tokkai;¹⁷⁵ o champanhe; os vinhos de Chipre e de Quio;¹⁷⁶ ao passo que na segunda, além dos estrangeiros, comparecem também os nacionais:

“Venha Carcavelos,
Liático, Albano;
Mação, Maçacao
Madeira, Champanha
Falerno

¹⁷²Cruz e Silva, 2001, vol. II, pp. 75-76.

¹⁷³Para além do já referido *Bacco in Toscana*, de Francesco Redi, aparecem também citados (e comentados) outros textos semelhantes como *Bacco in Boemia. Ditirambo. In onore del Vino di Melnich* (Praga, Giovanni Venceslao Elm, 1717), de Pietro Domenico Bartoloni, ou *Bacco in America*, de Marcelo Malaspina. Sobre este último texto, importa lembrar a sua história editorial: «Poco dopo la sua pubblica lettura, il ditirambo fu pubblicato, da Giovanni Maria Crescimbeni, nelle *Rime degli Arcadi* (IX, Roma 1731, pp. 369-386), senza avvertirne l'autore, e poi nei *Saggi di poesie diverse dell'illustrissimo senatore Marcello Malaspina* (Firenze 1741), a cura di G. Bianchini, che ne redasse le erudite note di corredo, seguendo il modello delle Annotazioni al *Bacco in Toscana* composte dal Redi.» (*Dizionario biografico degli italiani*, Roma, Istituto della Enciclopedia Italiana, 2006, vol. 67, verbete “Marcello Malaspina”).

¹⁷⁴Curvo Semedo, 1803, p. 103.

¹⁷⁵Cf. «Dá-me desse Tokai, mais corado» (Curvo Semedo, 1803, p. 115).

¹⁷⁶Cf. «Dá-me desse liquor afamado / De Champanha, de Chipre, de Chio / Genial, saboroso, sadio» (Curvo Semedo, 1803, p. 116).

Superno,

Qu'eterno

Farei no meu Canto.”¹⁷⁷

3. Sabemos já que são múltiplas as conotações e as valorações atribuídas às bebidas inebriantes ao longo da história da cultura ocidental, ora prevalecendo os ideais de abstinência e de moderação, ora resvalando para os excessos dionisíacos.¹⁷⁸ A um leitor mais desprevenido, poderia causar estranheza que no contexto de uma criação poética de matriz neoclássica e em pleno século XVIII se pudesse abrir caminho a libações báquicas desta ordem, mas numa das notas que acompanha a edição dos ditirambos de Cruz e Silva (mais concretamente, do ditirambo VIII) dá-se a chave de leitura que permite compreender o louvor das «qualidades e predicados» de Baco no âmbito das «nações mais polidas».¹⁷⁹

É evidente que o constante apelo ao consumo de vinho nesta poesia ditirâmbica como forma de alcançar o transbordamento, a inspiração ou melhorar as condições humorais é, sobretudo, um gesto cultural e com largo prestígio pela sua ligação à Antiguidade Clássica, mas não pressupunha necessariamente um efetivo abuso dessa ou de outras bebidas alcoólicas. Em todo o caso, a multissecular relação cúmplice entre os poetas e a embriaguez segue, no essencial, duas trajetórias mais ou menos ligadas entre si: por um lado, o álcool, como bebida concreta, nas suas diversas formas (vinho, conhaque, absinto, ponche, gin, porto, cerveja, cidra...), que os poetas ingeriam por prazer ou para afastar os males da alma; por outro, a bebida como libação metafórica, associada à origem do furor dionisíaco, no caso dos poetas para quem a embriaguez é uma convenção adequada para sustentar a inspiração ditirâmbica.¹⁸⁰ A importância da célebre «teoria dos quatro furores» (furor

¹⁷⁷Curvo Semedo, 1803, pp. 139-140.

¹⁷⁸Em *Bebida, abstinência e temperança na história antiga e moderna* (2019), o historiador brasileiro Henrique Soares Carneiro aborda, de modo muito competente, esse complexo universo do consumo de bebidas alcoólicas e dos seus efeitos. Permitimo-nos só chamar a atenção para uma breve síntese da pesquisa que empreendeu: «a embriaguez pode ser sagrada, como em Dioniso; uma marca da fronteira entre a temperança civilizada grega e a ébria barbárie em Heródoto e Hipócrates; um aferidor moral da personalidade nos escritos platônicos; uma medida da capacidade do autocontrole e da moderação na ética clássica; o principal instrumento de consagração no judaísmo; a encarnação da própria divindade no cristianismo; uma fonte de tentações demoníacas contrárias à razão a serem abolidas no cristianismo proibicionista; o principal remédio e a grande cura e consolo de todas as doenças numa medicina milenar; um instrumento mnemônico em rituais ameríndios; um desequilíbrio dos humores corporais na medicina moderna; uma doença orgânica hereditária e degenerativa nas teorias médicas eugenistas; uma doença mental na psiquiatria.» (Carneiro, 2019 [versão digital]).

¹⁷⁹Veja-se, com mais pormenor, a explicação: «As palavras Bassareu, Brómio, Epáfio, Lança-de-ouro, etc., são apelidos dados a Baco por Orfeu, ou quem quer que é o autor dos Hinos, que se lhe atribuem; e por outros muitos poetas gregos e latinos: a maior parte dos quais denota as qualidades e predicados, que os Étnicos atribuíam a esta falsa divindade (*ou antes os efeitos físicos, que o vinho produz em quem o bebe*). O uso das nações mais polidas as admitiu, e aprovou em semelhantes composições. As palavras novas e compostas, como igualmente a frequente variedade de metro, e uso de metáforas atrevidas, são os adornos próprios desta extravagante e fantástica poesia [...]» (Cruz e Silva, 2001, vol. II, p. 71).

¹⁸⁰Da vasta bibliografia já dedicada a estas matérias, valeria a pena ter em conta os seguintes estudos: Chatelain-Courtois (1984); Guerres (1997); Trebaol (1998); Lapaque & Leroy (2008); Barrière & Peyrebonne (2004); Zimmermann (2009).

poético, furor amoroso, furor profético e furor dionisíaco) que tem a sua origem mais remota nos escritos de Platão, mas que foi amplamente divulgada a partir do comentário de Marsilio Ficino ao tratado *Íon* (*In Platonis Ionem*), pode também ajudar a explicar esta voga (bastaria pensar nos poetas de La Pléiade, em França).¹⁸¹

Respigados um pouco ao acaso (uma vez que se trata de um tópico explorado com alguma insistência ao longo do *corpus* textual em apreço e são, por conseguinte, várias as manifestações ilustrativas), eis aqui dois casos que corresponderiam à manifestação desse furor dionisíaco com consequências a nível da criação poética:

“Sim: é presente o grão Nume,
O filho de Jove, imberbe,
Que meu peito com seu lume
Me inflama, me atiça e me abrasa.
Tragam-me vinho do turvo Douro,
Seja tinto ou seja louro;
Que a grão sede,
Em que me acendo,
Nele pretendo
Hoje apagar.”¹⁸²

Neste como noutros casos, Cruz e Silva respeita plenamente os cânones do modelo ditirâmico; vejamos, ainda assim, no Ditirambo VIII, um outro segmento ainda mais ilustrativo não só do conteúdo habitualmente trabalhado neste âmbito, da variedade

¹⁸¹Para uma compreensão mais aprofundada da doutrina platónica das diferentes loucuras (ou *maniai*) provocadas por uma possessão divina (*enthousiasmos*), é importante ter em conta os seguintes textos: *Fedro* (244a-245a, 249d, 265a-b), *Timeu* (86e-87a) e *Íon* (533d-534e). Esses delírios divinos, que se distinguem das doenças da alma, podem ser classificados de acordo com quatro modalidades: a profética, a báquica, a poética e a amorosa, conforme se pode ver no *Fedro*: «Seria verdadeiro se a loucura fosse apenas um mal, mas acontece que muitos dos nossos bens nascem da loucura inspirada pelos deuses» (2000: 53) e, num outro passo: «No que respeita ao delírio divino, dividimo-lo em quatro espécies, cada uma das quais provém de um deus determinado: o sopro divinatório de Apolo, a inspiração mística de Dionísio, a impressão poética das Musas e, enfim, a inspiração amorosa de Afrodite e de Eros.» (2000: 100). E, para citarmos um exemplo contemporâneo da produção poética de Cruz e Silva, vejamos o que diz Francisco José Freire (Cândido Lusitano) na sua *Arte Poética ou regras da verdadeira poesia*: «É certo que para o poeta criar as imagens poéticas é preciso primeiro agitar a fantasia; e nenhuma outra cousa é o estro, ou furor poético, senão esta forte agitação com que, ocupada a fantasia, imagina cousas raras, estranhas e maravilhosas sobre qualquer objeto que se propõe. [...] *Por parte do corpo agita-se fortemente a fantasia, ou pelo demasiado comer e vinho ou por causa de febres, de frenesis, e especialmente de melancolia [...]*» (Freire, 1748: 34; sublinhado nosso).

¹⁸²Cruz e Silva, 2001, vol. II, p. 35. Veja-se ainda outros exemplos relevantes: «Que um furor desusado me inspira,/ Que me acende, me eleva, e transporta» (2001, vol. II, p. 34); «Que novo me abrasa sacrossanto lume? / Poeta me sinto, poeta famoso, / E as plantas estampo no partido cume» (2001, vol. II, p. 37); «Mas que sinto! Que vejo! Que escuto! / Se Epáfio fremente, de pontas taurinas/ Que aceso inflama-me, embrulha-me o cérebro»; «Sinto girar-me de em torno a cabeça:/ A selva se dobra e tresdobra a meus olhos».

métrica e da profusão de fórmulas apostróficas, mas também do forte interesse em explorar novas dimensões linguísticas, desde logo através da formação de vocábulos com base na junção de elementos pertencentes a línguas diferentes:

“Evoé! Grão Leneu.

Que doce frenesi a alma me agita!

Já de alegres espíritos fervendo

Uma violenta alborotada tropa

Pelas inchadas veias me galopa,

Oh bom Dioneu!

Lança-de-ouro, terrível, fulminante,

Fero exterminador de ânsias, tristezas,

Saboé! Vibra o tirso fulgurante,

E a vil plebe ignorante

Me afasta de diante.

Sus, silêncio, silêncio, que em meu peito

De cantar altamente o Deus me inspira.

Ah! Soe a sonora

Tímele ebri-saltante, estrepitosa

[...]”¹⁸³

Cruz e Silva convoca amiúde epítetos, fórmulas e lugares-comuns associados a Baco que lembram, segundo a tradição clássica, as suas qualidades multiformes: «o grão Nume», «o filho de Jove, imberbe», o «Grão Leneu», «bom Dioneu», para ficarmos só pelo conteúdo dos dois fragmentos acima apresentados. A criatividade lexical está ao serviço de uma estratégia que visa evocar a perturbação dos sentidos, a excitação, o estremecimento, os ruídos inusitados, que seriam próprios do delírio ou furor báquico. Na série de notas que acompanha a edição do ditirambo, pode ler-se: «As palavras compostas [como acontece com a fórmula «Fogo-fremente» aplicada a Baco] adornam muito um idioma, e o fazem conciso, e enérgico», aludindo a dois exemplos retirados de textos de Horácio e Camões, concluindo que «esta regra, porém, tem o seu próprio lugar nos ditirambos».¹⁸⁴ Nesta mesma série de notas, ainda podemos encontrar outra informação que ajuda a compreender a manifestação, sob ponto de vista elocutivo, do furor báquico:

¹⁸³Cruz e Silva, 2001, vol. II, p. 74.

¹⁸⁴Cruz e Silva, 2001, vol. II, pp. 53-54.

O intrometer palavras estrangeiras em qualquer obra é a figura a que chamam Soraismo; e ainda que em outras composições o seu uso seja vicioso, e por isso digno de repreensão, Camões que no seu Poema misturou o verso de Petrarca «Tra la spica e la man qual muro è messo», nos Ditirambos tem propriíssimo lugar. Dela usa frequentemente o Aldeani, ou seja, Nicolao Villani, em um seu graciosíssimo Ditirambo.¹⁸⁵

O procedimento retórico acima descrito, designado sob a forma de soraismo, é objeto de atenção em vários tratados de retórica de épocas muito distintas desde a Antiguidade Clássica, mas talvez valha a pena convocar aqui o contributo esclarecedor de uma obra italiana praticamente contemporânea dos textos que compõem o nosso *corpus*, o *Della storia e della ragione d'ogni poesia* (1741) de Francesco Saverio Quadrio, uma vez que não só oferece uma descrição densa desse mesmo procedimento, como aproveita o referido «graciosíssimo ditirambo» do Aldeani como estudo de caso: «Il *Soraismo*, che suona *Amassamento*, e noi *Mescolamento* diremo, altro appunto non è, che una confusione, e mescolanza di più linguaggi. Non ci è cosa nel vero da' critici, e da maestri più abbominata, che questo parlar confuso».¹⁸⁶ Lembra (e bem) Quadrio que o procedimento merecia reservas da parte de alguns críticos e teorizadores, mas era considerado adequado no contexto da poesia ditirâmbica: «Qualche libertà si può tuttavolta dare in tal cosa a comici, e a tutti coloro che cercano la piacevolezza, ed il riso».¹⁸⁷ Ora, esta problemática da criação lexical e da formação de neologismos, sobretudo no âmbito da poesia ditirâmbica, é matéria que vemos abordada em vários estudos críticos provenientes do horizonte geográfico-cultural italiano e francês. Num deles, intitulado “La fureur bachique et la création lexicale”, Vanessa Glauser analisa a manifestação do furor báquico em vários poemas de Ronsard com o propósito de perceber melhor como se projeta esse sentido de escrita inspirada através da criatividade lexical.¹⁸⁸ E, citando um estudo de Isidore Silver dedicado à poesia ditirâmbica de Ronsard, sublinha ainda o modelo de apropriação da figura de Baco que prevalece no poeta francês – o Baco alegre e festivo – mas que poderíamos estender a outros autores franceses, italianos e também portugueses, como é o caso de Cruz e Silva.¹⁸⁹

Todavia, um leitor desprevenido (e algo desconfiado) poderia com toda a legitimidade perguntar se seria Baco a entidade adequada para celebrar objetos e costumes portugueses. Então, Baco não era aquela criatura malévola que impedira a progressão das naus portuguesas que seguiam em direção à Índia e procurava pôr fim ao desejo de construção de um império no Oriente? Sim, era, mas apenas por vontade de Camões. É que

¹⁸⁵Cruz e Silva, 2001, vol. II, p. 54. Ao longo dos ditirambos de Cruz e Silva, o leitor é, de facto, surpreendido pela abundância de palavras e expressões deste teor: «crini-esparsas» (II, p. 50); «albi-crinito» (II, p. 50); «tardijumento» (II, p. 51); «fogo-frementes» (II, p. 82); «Jaco-gritantes» (II, p. 82); «cerulicrinitas» (II, p. 100); «Ebrifensiva» (II, p. 103).

¹⁸⁶Francesco Saverio Quadrio, *Della storia e della ragione d'ogni poesia*, vol. II, Milano: Nelle stampe di Francesco Agnelli, vol. II, pp. 520-521.

¹⁸⁷*Id.*, *ibid.*

¹⁸⁸Vanessa Glauser, *L'Année ronsardienne*, n° 1, 2019, p. 31-46.

¹⁸⁹Tenha-se em conta o seguinte excerto do estudo de Isidore Silver: «Once the artificial nature of the emotion is recognized, it becomes apparent that the god worshipped in this poem is essentially, though with very significant reservations, the “jolly Bacchus” who was invented by the Alexandrians and Romans, and who has been naturalized by Ronsard as a French divinity of the vine and its fruit.» (*Ronsard and the Hellenic Renaissance in France II: Ronsard and the Grecian Lyre*, Part I, Genève, Droz, 1981, p. 150, *apud* Glauser, 2019).

«o velhaco de Camões» torceu por completo uma tradição mítica que ligava Baco ao povo português, por via do seu filho ou companheiro Luso, para fazer avultar a condição de conquistador do Oriente e Cruz e Silva sabia-o bem, pelo que põe na boca do deus da música, da dança e do vinho as seguintes palavras:

“Suponho que nenhum de vós ignora

O quanto grato

Não só agora,

Mas já há muito

Me foi da Lusitana terra o trato,

Apesar de quanto escreve,

E a dizer de mim se atreve

O velhaco de Camões.

Ele foi por certo Poeta,

E das Espanhas Arquipoeta:

Porém foi meu inimigo

Eu contudo lho perdoo;

Porque sei que aos grandes Vates

De fingir lhes deu licença

Meu Irmão o louro Apolo.

Eu lha dou, eu lha concedo;

Pois assaz estou vingado

No desdém com que o trataram

Os seus mesmos Lusitanos,

Cujos feitos mais que humanos

Ele cantou

E eternizou.”¹⁹⁰

Dito isto, é fácil de verificar na poesia ditirâmbica de Cruz e Silva um certo comprazimento na descrição (por vezes, muito minuciosa) do corpo ébrio. Pela sua abundância, seria difícil trazer aqui um elenco exaustivo dessas fórmulas e expressões, mas talvez valha por todos este segmento do Ditirambo IX (*Baco em Lusitânia*), que tem início com o comentário deste

¹⁹⁰Cruz e Silva, 2001, vol. II, p. 85.

deus a uma suposta opinião do «audaz pastor Elpino» (criptónimo arcádico do próprio autor) sobre os malefícios do consumo exagerado de álcool:

“Diz que aos olhos lhe faz mal:

É mentira, não há tal;

Que eu mais vejo, se mais bebo.

Se é de dia,

Vejo três e quatro sóis:

Se é de noute, pelos ares

Vejo aos centos, aos milhares

Nadar juntas as estrelas,

E outras cousas muito belas,

Como são

Rebentar dum embrião

As ideias de Platão:

De Epicuro enxergo os átomos;

E uns com outros vejo, vejo

De Renato os turbilhões

De contínuo aos empurrões;

E outras cousas muito belas,

Que não vejo, nem percebo

Se não bebo.”¹⁹¹

Ou, então, este vivo retrato de Sileno, semideus filho de Pã ou, de acordo com outras versões mitológicas, de Hermes e Géia, que aparece muito associado a Baco, como seu companheiro ou até mesmo preceptor:

“E de uma e d’outra parte rodeando

Vêm [as bacantes] segurando

Ao albi-criníto bêbado Sileno,

Que escarranchado

Sobre o pesado

¹⁹¹Cruz e Silva, 2001, vol. II, pp. 97-98.

Tardi-jumento,
Todo manchado
De negro mosto
O baço rosto,
Co' as mãos se agarra
À rara crina,
E balançando
De quando em quando
Um odre empina,
E a voz alçando,
Os vesgos olhos
Quase cerrados
Arregalando,
Diz aos Faunos, que mal vê:
Orgio, Baco, Bassareu,
Dionisio, Rompe-terra,
Jaco, Jaco, Evoé!”¹⁹²

Era comum aparecer representado sob a forma de um velho careca, com um nariz muito peculiar, sempre bêbado, montado num asno ou ajudado por sátiros, acompanhando o cortejo de Baco, mas cuja ebriedade permitia despertar um saber profundo e a meditação filosófica.¹⁹³

A qualidade quente do vinho teria o poder de causar estados passionais comparáveis a uma temporária mania, estimulando a audácia, os ardores amorosos ou a ira, por contraposição à frieza melancólica, como se pode ver em: «Fuja, fuja/A tristeza de nós grave e molesta» ou «Que os tristes cuidados,/ Veneno da vida,/ Submerge, dissipa, aniquila e estraga». Ora, esse carácter propiciatório do vinho para excitar a imaginação e a criatividade aparecia

¹⁹²Cruz e Silva, 2001, vol. II, pp. 50-51.

¹⁹³Num estudo que tem por foco primordial a atividade literária e cultural desenvolvida no âmbito da Accademia della Val di Blenio – “L’inspiration de Bacchus et Silène dans les académies italiennes du seizième siècle, entre tradition néoplatonicienne et contre-culture burlesque” (2011) – Diane Robin procura explorar a importância dessas duas figuras muito associadas ao universo do vinho na série de tensões entre cultura erudita e contracultura de tom jocoso que emergem em tais instituições. Nota, em particular, sobre Sileno o seguinte: «La figure du silène est introduite dans la culture de la Renaissance par Pic de la Mirandole, qui se réfère à l’éloge paradoxal de Socrate comparé à cette créature composite mi-homme, mi-bête dans le Banquet de Platon. Repris par Érasme dans un de ses adages, il devient un *topos* humaniste sur le paradoxe de l’être et de l’apparence. Le silène est l’image d’un corps qui contraste avec la sagesse intérieure.» (Robin, 2011: 20).

claramente enunciado, a título de exemplo, num dos números d’*O Anónimo*, de 1754. Na sua quinta edição, intitulada “Utilidades do Vinho”, o cronista critica a hipocrisia dos que se dizem abstinentes, mas comem e bebem sem restrições. Contudo, o que aqui mais nos interessa é o modo como aparece formulado o elogio do vinho no contexto da criação literária e artística:

“O mesmo que digo dos que comem muito se pode afirmar também dos que bebem com demasia, porque não deixa o vinho de conduzir muitas vezes para o benefício do engenho e despertar o entendimento dos homens, talvez que em razão de algumas partes subtis e secas que neles existem, que concordam com a natureza dos espíritos, e, por esta causa, se observam com a demasia do vinho muitas alterações repetidas e prontas nos espíritos e no ânimo, as quais, muitas vezes, são excelentes.”¹⁹⁴

A um outro nível, e dada a profusão de elementos e a minúcia com que são apresentados, o poema *Baco em Lusitânia* e a série mais alargada de ditirambos podem ser vistos, na sua globalidade, como fonte histórica que permite delinear um mapa da produção de vinhos em meados do séc. XVIII e acompanhar a sua apreciação valorativa a nível do consumo. Vejamos alguns casos: «beber um calizinho/ Do generoso vinho,/ Que no regaço ufano/ Nutre a fresca Madeira/ Por ser também um vinho lusitano» (II, pp. 88-89); «Mação» (II, pp. 89; 93);¹⁹⁵ «Froncentes vides/ em Peramanca» (II, pp. 89-90; 93);¹⁹⁶ «vinho odoroso/ Que em seus campos produz a Chamusca» (II, pp. 90; 93); «De vinho enchendo/ De Carcavelos» (II, pp. 91; 93); «Que o Lavradio fecundo destila» (II, pp. 92; 93); «vinho carrascão» feito «nas lagariças/ E talhas de Elvas» (II, pp. 93-94); «esse generoso,/ Espumoso,/ Precioso/ Que mais longe lança a barra,/ Que os vinhos gabados de Chipre e de Quio;/ Que o vinho afamado,/ Vinho de ouro em Síria chamado,/ Que Trípoli cria,/ E como relíquia de lá nos envia/ Esse vinho chamado da Ponte» (II, p. 96); «vinho suave/ Oh ambre desfeito,/ Que na Vidigueira/ Orvalhou generosa videira» (II); «essa brilhante triaga,/ Que da Anadia/ Os cheirosos lagares alaga» (II, p. 105); «desse vilãozão/ Em que se enfrasca/ O sórdido Galego nas tavernas» (II, p. 108); «da Cuba/ O líquido alambre» (II, p. 108); «Feliz Lamarosa» (II, p. 108).

A primazia cabe, no entanto, ao «Duriense licor», ou seja, ao vinho do Porto:

“Uma pipa de vinho do Douro

Vermelhaço

Brilhantaço

[...]

¹⁹⁴*O Anonymo. Repartido pelas semanas, para divertimento e utilidade do publico*, Vol.3/005 (1754).

¹⁹⁵Cf. ainda, num outro ditirambo: «Dá-me desse que guarda na cuba / Doce sumo Mação excelente / Camarista estimado e valido / De Evio Lysio na Casa enramada, / Por isso chamado / Da chave dourada.» Este vinho generoso ou espirituoso, produzido na região de Mação (distrito de Santarém), esteve à beira da extinção até há poucos anos, mas tem sido objeto de crescente valorização, nomeadamente através da criação da Confraria do Vinho da Chave Dourada. Como acontece noutros casos, é difícil ter uma percepção clara do prestígio de que gozava na altura, mas parece ser bom indício de preço o facto de constar da lista de vinhos servidos por ocasião da inauguração da estátua equestre de D. José I.

¹⁹⁶Noutra composição poética, o Ditirambo VIII, dirá a propósito deste vinho: «Tragam-me desse que tem a cor branca, / Puro maná, que estilou Peramanca, / Doce licor, que por doce se preza» (II, p. 75).

Oh quinta-essência
Dos vinhos todos!
Que noutro tempo beberam os Godos,
E agora bebe
A gente inglesa
Que tanto se preza
De beber
E entender
Dos bons vinhos a excelência.
E te dá a preferência
Sobre os vinhos de Borgonha
De Bordós e de Champanha,
Que o Francês vão, orgulhoso
Tanto gaba, e tanto jacta.”¹⁹⁷

Sendo este um poema que tem como pano de fundo um contexto histórico muito marcado por mudanças profundas no setor vitivinícola e por vários litígios comerciais com a Inglaterra, é com naturalidade que encontramos no texto comentários que visam exaltar a excelência dos vinhos portugueses por contraposição aos estrangeiros ou até um certo grau de animosidade contra os ingleses. Assim, no seu discurso inicial, Baco proclama: «A vós, caros confrades,/ Dou toda a liberdade, e só proíbo/ Inflexível, severo/ Dos vinhos estrangeiros hoje o uso» (II, p. 87) e, um pouco mais adiante, enumera vinhos afamados ou regiões vitivinícolas cuja qualidade não se compara à do contexto português:

“O Tockai deixe-se
Ao robusto Húngaro;
Deixe-se ao Batavo
O licor de África,
Que o nome arroga-se
Do Cabo célebre [da Boa Esperança]
[...]
O Francês lépido
Beba o que espreme-se

¹⁹⁷Cruz e Silva, 2001, vol. II, pp. 102-103.

De Borgonheses, Champanheses pâmpanos

Suco aromático.

Do Reno no fumante branco bálsamo

Gostoso enfrasque-se

O Alemão frígido.

Goste o mole Ítalo

O seu Monterapoli,

E o que de rei por mi tomou o título

Por empenhos que me fez o Redi ínclito,

Montepulchiano grato, ilustre e célebre.

O Ibero tímido

Beba o seu Málaga,

E o Britano árdego

Alague-se,

Encharque-se

Em ponche tépido,

Cerveja rúbida.”¹⁹⁸

Em Cruz e Silva, como noutros poetas da mesma altura, é frequente o cruzamento entre a linguagem do gosto (do bom gosto literário) e o vocabulário sensorial associado a exercícios de degustação. Surpreende, contudo, a abundância de termos e expressões que remetem para as características específicas dos vinhos referidos ou até mesmo para o reconhecimento dos seus atributos sensoriais. Sem ser exaustivo, um catálogo de perceções visuais, olfativas e gustativas englobaria, por exemplo: «esplendente carmim» (II, p. 89); «espumoso» (II, p. 96); «generoso» (II, p. 96); «bálsamo cheiroso» (II, p. 99); «líquido rubim» (II, p. 99); «vermelhaço» (II, p. 102); «brilhantaço» (II, p. 102); «o fumante/ Elixir fragrante» (II, p. 108). O sujeito lírico compraz-se nessa análise subjetiva do seu próprio prazer e satisfação após a prova, pelo que a permanente oscilação entre a escrita poética e a fisiologia do gosto acaba por ser um traço distintivo desta poesia ditirâmbica.

Ou, num registo muito diferente, quando Sileno relata a sua experiência de beber vinho de inferior qualidade, próprio das tavernas e de outros locais menos sofisticados, introduzindo assim uma nota dissonante face ao registo hegemónico no poema:

“Pois quando as goelas me lava,

E o padar me pica e trava,

¹⁹⁸Cruz e Silva, 2001, vol. II, pp. 87-88.

Nos gorgomilos

Tão suaves cócegas sinto,

Que de ri... Que de ri...

Que de riso me sinto estalar.”¹⁹⁹

Percebe-se que o «bom Sileno» se esforça por parecer o que os Árcades, de facto, não foram: apreciadores de «carrascão» ou desse «vilãozão,/ Em que se enfrasca/ E se encarrasca/ O sórdido Galego nas tavernas» (II, p. 108). Ouçamos Sileno, antes de este emborcar um «cântaro», para documentar a primeira situação apontada:

“Eu não uso beber por acepipe:

Peramanca, Mação e Carcavelos,

Chamusca e Lavradio são bons vinhos,

São gratos, são belos:

Mas para a gente um pouco delicada,

E a opíparas mesas costumada.

A minha pituíta

Me pede outro molho:

E falando sem refolho,

Quero vinho cascarrão,

Que se gasta nas tavernas,

Que a cabeça logo, logo,

Me perturbe e mais as pernas,

Que a língua trave-me,

Que o esófago

Rasque-me, morda-me, pique-me;

Este que se bebe nas selvas

De toscas vinhas campeche estilado

Nas lagariças

E talhas de Elvas.”²⁰⁰

¹⁹⁹Cruz e Silva, 2001, vol. II, p. 108.

²⁰⁰Cruz e Silva, 2001, vol. II, p. 93.

4. Multiplicam-se, nos textos dos poetas arcádicos do século XVIII (Gonzaga, Garção, Tolentino, Filinto, Curvo Semedo ou Cruz e Silva, para só citar alguns exemplos), as ocasiões em que se assiste ao cruzamento e mútua fecundação do universo da escrita com o universo alimentar, mas o efeito de contiguidade mais notório entre o gosto e o apetite ocorre em torno do consumo de vinho. Beneficiando de um reencontro com a antiga e a mais recente tradição báquica no campo literário e artístico, as aparições do deus do vinho e da extensa galeria de figuras que o acompanham no seu desfile (bacantes, faunos, sátiros...), já não constituem apenas pretexto para a celebração festiva, mas aproximam-se cada vez mais de momentos de apreciação e de degustação num quadro de convivialidade social ou doméstica. Nesse sentido, o êxtase báquico mais não é do que uma ficção rústica entre homens cultos que gostosamente se deixam enredar por uma série de referências eruditas e que asseguram distinção no plano social.

Num quadro mais geral (o das referências alimentares e não especificamente das que apenas dizem respeito ao consumo de bebidas alcoólicas), o que prevalece na produção literária arcádica não é, apenas e só, o registo da rusticidade, com a sua simplicidade virtuosa, mas um gosto cada vez mais refinado e cosmopolita. É verdade que ainda encontramos, disseminados por textos arcádicos, termos e expressões do campo da alimentação que alcançaram uma dimensão tópica ao longo da multissecular história do bucolismo (como acontece com o mel, as frutas, o leite, o azeite), mas esses mesmos textos também passaram a acolher outros produtos (*v.g.* açúcar, chá, café e alguns mais) e outros hábitos alimentares que revelam um gosto mais sofisticado. Poderíamos sem exagero considerar que esse novo paradigma de comer e apreciar que se vai consolidando a nível das elites sociais acaba por gerar contradições insanáveis no seio da escrita destes pastores eruditos, uma vez que se apregoa o ideal campestre, mas não se repudia o requinte civilizacional.

No caso de Cruz e Silva, podemos dizer que ele cultivou com especial gosto o exercício de revisitação das várias regiões vinícolas de Portugal, destacando-se claramente pelo número e pelo teor das notas de apreciação que propõe aos seus leitores. É certo que os seus ditirambos resultam, em grande medida, da leitura e apropriação dos clássicos, mas surgem acomodados agora ao perfil e às necessidades de uma convivialidade aburguesada e, não raro, com perfil nacionalista. Na verdade, constituindo o campo da alimentação um território privilegiado de percepções e de prescrições, pode ajudar a projetar uma nova luz sobre a realidade literária e cultural do nosso século XVIII.

BIBLIOGRAFIA

FONTES IMPRESSAS

[O] Anónimo (Bento Morganti) (Hrsg.): "Num.º 5.", in: *O Anonymo. Repartido pelas semanas, para divertimento e utilidade do publico*, Vol.3\005 (1754), S. 37-44, ediert in: Ertler, Klaus-

Dieter / Fernández, Hans (Hrsg.): Die "Spectators" im internationalen Kontext. Digitale Edition, Graz 2011- . hdl.handle.net/11471/513.20.4520.

CRUZ E SILVA, António Dinis da - *Obras de António Dinis da Cruz e Silva*. Introdução, fixação de texto e notas de Maria Luísa Malaquias Urbano. 3 vols. Lisboa: Edições Colibri, 2000-2003.

FÓIOS, Joaquim de, "Memórias sobre a Poesia Bucólica dos Portugueses". In *Memórias de Literatura Portuguesa*. Lisboa: Academia Real das Ciências, Tomo I, 1792, pp. 1-15.

FREIRE, Francisco José - *Arte Poetica, ou regras da verdadeira poesia em geral, e de todas as suas especies principaes, tratadas com juizo critico: composta, e dedicada ao senhor Filippe de Barros de Almeida*. Lisboa: Officina de Francisco Luiz Ameno, 1748.

GARÇÃO, Correia, "Estatutos da Arcádia Lusitana". In *Obras Completas*. Selecção, Prefácio e Notas por António José Saraiva. Lisboa: Livraria Sá da Costa, 1982, vol. II, pp. 231-247.

MELO, Francisco de Pina e - *A Bucolica [...] Repartida em des Eglogas de estylo rustico, em que fallaõ, e condemnaõ, com varias sentenças, e moralidades, os vicios communs, Vaqueiros, Seareiros, Pescadores, Lavradores, Vinhateiros, e Hortoloens; A que se pode chamar Ethica Pastoril. Quarta parte das Rimas do mesmo Author, seguida de Os Sonetos bucólicos, e patéticos, Quinta parte das Rimas*. Coimbra: Real Colégio das Artes da Companhia de Jesus, 1755.

MORATO, Francisco Manuel Trigoso d'Aragão, "Memória sobre o estabelecimento da Arcádia de Lisboa e sobre a sua influênci na restauração da nossa literatura". In *História e Memórias da Academia Real das Ciências de Lisboa*, Tomo VI, Parte 1, 1819, pp. 57-80.

PLATÃO - *Fedro ou Da Beleza*. Tradução de Pinharanda Gomes. Lisboa: Guimarães Editores, 2000.

QUADRIO, Francesco Saverio, *Della storia e della ragione d'ogni poesia*. Vol. II, Milano: Nelle stampe di Francesco Agnelli, 1741.

REDI, Francesco, *Bacco in Toscana*. Intr. e commento di Carmine Chiodo. Roma: Bulzoni, 1996.

SEMEDO, Belchior Manuel Curvo - *Composições poeticas offerecidas ao Sereênissimo Senhor Dom João Principe Regente de Portugal por Belchior Manoel Curvo Semmedo*. Lisboa: Na Regia Officina Typográfica, 1803.

ESTUDOS CRÍTICOS

AA. VV. - *Dizionario biografico degli italiani*, Roma, Istituto della Enciclopedia Italiana, 2006, vol. 67, verbete "Marcello Malaspina" (https://www.treccani.it/enciclopedia/marcello-malaspina_%28Dizionario-Biografico%29/).

BARRIÈRE, Hélène, PEYREBONNE, Nathalie (dir.) - *L'ivresse dans tous ses états en littérature*. Arras, Artois. Presses Université, 2004.

BRAGA, Teófilo - *A Arcádia Lusitana. Garção, Quita, Figueiredo, Dinis*. Porto: Chardron, 1899.

- BORRALHO, Maria Luísa Malato - “Nem muros, nem cidade: o espírito utópico nas academias portuguesas”. In *Estudos em Homenagem a Luís António de Oliveira Ramos*. Porto: Faculdade de Letras da Universidade do Porto, 2004, pp. 277-287.
- BORRALHO, Maria Luísa Malato - “A Academia de Platão e a Matriz das Academias Modernas”, *Notandum*, 19 jan.-abr. (2009). Porto: CEMOrOC-Feusp / IJI-Universidade do Porto, pp. 5-16.
- CARNEIRO, Henrique - *Bebida, abstinência e temperança na história antiga e moderna*. São Paulo: Editora Senac, 2019 (versão digital).
- CHATELAIN-COURTOIS, Martine - *Les Mots du vin et de l'ivresse*. Paris: Belin, 1984.
- GLAUSER, Vanessa - «La fureur bachique et la création lexicale», *L'Année ronsardienne*, n° 1 (2019), pp. 31-46.
- GUERMES, Sophie - *Le vin et l'encre. La littérature française et le vin du XIIIe au XXe siècle*. Bordeaux: Mollat, 1997.
- LAPAQUE, Sébastien, & LEROY, Jérôme - *Le triomphe de Dionysos: Une anthologie de l'ivresse*. Paris: Actes Sud, 2008.
- MACEDO, Jorge Borges de - *A situação económica no tempo de Pombal*. 3. ed. Lisboa: Gradiva, 1989.
- MAHÉ, Nathalie - *Le Mythe de Bacchus dans la poésie lyrique de 1549 à 1600*. Berne-New York: Peter Lang, 1988.
- MAHÉ, Nathalie - *Le Mythe de Bacchus*. Paris: Fayard, 1992.
- MARNOTO, Rita - «Heranças Bucólicas na Arcádia Lusitana», *Estudos Italianos em Portugal*. Lisboa/Coimbra, Nova Série, n.º 3 (2008) pp. 117-132.
- MARNOTO, Rita (coord.) - *História Crítica da Literatura Portuguesa (Neoclassicismo e Pré-Romantismo)*. Lisboa: Verbo/Babel, 2010.
- MARNOTO, Rita - “Arcades ambo. Os estatutos da Arcádia Romana e da Arcádia Lusitana”. In MINGOCHO, Maria Teresa Delgado; GIL, Maria de Fátima; CASTENDO, Maria Esmeralda (coords.). *Miscelânea de estudos em homenagem a Maria Manuela Gouveia Delille*. Coimbra: Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra, Centro de Investigação em Estudos Germanísticos e Edições Minerva Coimbra, 2011, pp. 667-687.
- MAXWELL, Kenneth - *Marquês de Pombal: paradoxo do iluminismo*. 2. ed. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1996.
- ROBIN, Diane - “L’inspiration de Bacchus et Silène dans les académies italiennes du seizième siècle, entre tradition néoplatonicienne et contre-culture burlesque”. *Food & History. Institut Européen d’Histoire et des Cultures de l’Alimentation/European Institute for the History and Culture of Food*. Dossier *La Création ivre, XVIe- XXe siècles. L’alcool: moteur, motif et métaphore artistiques*. Ed. by Valérie Boudier & Frédérique Desbuissons. Turnhout: Brepols Publishers. Vol. 9, n° 1 (2011), pp. 11-24.

SCHNEIDER, Susan. *O Marquês de Pombal e o vinho do Porto. Dependência e subdesenvolvimento de Portugal no século XVIII*. Lisboa: A Regra do Jogo Edições, Lda., 1980.

TEIXEIRA, Ivan - *Mecenato pombalino e poesia neoclássica*. São Paulo: EDUSP, 1999.

TREBAOL, Florence (ed.) - *Paroles à boire: le vin*. Paris: Ed. du Carrousel, 1998.

ZIMMERMANN Laurent - *La littérature et l'ivresse. Rabelais, Baudelaire, Apollinaire*. Paris: Hermann, 2009.

TOASTING TO CHAUCER (C.1342-1400): WINE IN THE CANTERBURY TALES

Miguel Alarcão²⁰¹

Considering the - inebriating - theme of this Conference, it may not be amiss to start by quoting Chaucer's latest biographer, Marion Turner, who argues that "Wine was the lifeblood of Chaucer's family and their neighbours, and wine created the wealth and royal contacts that established the social identity of the Chaucers (...)." ²⁰² Geoffrey's father, John, was indeed a prosperous London merchant well established and connected in the wine trade; Derek Brewer, for example, presents him as "(...) one of the main vintners in the City of London; for two years he, like his father, was deputy to the king's chief butler in the collection of duty on wines, and he was also deputy (...) in the collection of export duties on woollen cloths." ²⁰³

At the time of Geoffrey's birth (c.1342, according to Turner), the Chaucers were living in Vintry Ward, in the vicinity of London Bridge, and not far from the Custom House, where Geoffrey himself would work as Inspector of duties and subsidies on wool (1374-1386). ²⁰⁴ This connection between wine and wool, though apparently beside the point, is, in fact, worth stressing, as the import/export trade involving Gascon wines (the so-called "Bordeaux voyage") ²⁰⁵ was also, like the wool itself, a jewel of England's commercial crown since the late 13th century, ²⁰⁶ in spite of the fluctuations caused by the outbreaks of the Plague, ²⁰⁷ the ongoing Anglo-French wars (including, for a while, its Castillian/Iberian offshoots), and, of course, piracy. ²⁰⁸ Actually, according to Susan Rose, the first French wines favoured by the English palate were those of Anjou and Poitou (not Bordeaux...), but things

²⁰¹NOVA FCSH/CETAPS

²⁰²TURNER, Marion - *Chaucer. A European Life*. Princeton, New Jersey, and Oxford: Princeton University Press, 2020, p. 19.

²⁰³BREWER, Derek - *An Introduction to Chaucer*. London/New York: Longman, 1985, p. 5.

²⁰⁴All these locations are displayed in the map "Chaucer's London" published in TURNER, Marion - *Chaucer. A European Life*. Princeton, New Jersey, and Oxford: Princeton University Press, 2020, n.p.

²⁰⁵"Vintry Ward was located on the river, where cargos of Gascon wine were unloaded and stored in the vintners' cellars before the ships were sent back to the Continent, piled high with English wool." *Ibidem*, p. 17

²⁰⁶According to Christopher Dyer, "(...) around 1300, (...) merchants were bringing into England annually 5 million gallons of wine from Gascony (...)" (In SAUL, Nigel, ed - *The Oxford Illustrated History of Medieval England*. Oxford: Oxford University Press, 2000, p. 159).

²⁰⁷"The plague came to the Bordeaux region in the early months of 1348 and (...) was disastrous for the wine trade. While in 1308-9 (...) 102,724 tuns were exported from Gascon ports, in 1348-49, only 5,923 were exported." (TURNER, Marion - *Chaucer. A European Life*. Princeton, New Jersey, and Oxford: Princeton University Press, 2020, p. 33)

²⁰⁸See, for instance, MCKISACK, May - *The Fourteenth Century, 1307-1399*. Oxford: Oxford University Press, "The Oxford History of England", V, 1971, pp. 360-363.

would change in the course of the 13th century, when England lost control of both regions, but managed to keep Gascony (until 1453).²⁰⁹

Irrespective of their nature and purpose, Chaucer's frequent missions to the continent - including those in the 1370s to France and Italy, both renowned wine-producing countries - would influence and leave marks in his literary culture, work and legacy. By focusing on what is undoubtedly, although unfinished, Chaucer's masterpiece (*The Canterbury Tales*; henceforth abbreviated to *CT* and page numbers),²¹⁰ this article will briefly present and comment upon the main characters and texts dealing specifically with the trade and/or consumption of alcohol (wine, spirits and ale).²¹¹ I shall obviously start with Harry Bailey, the host and owner of "The Tabard", in Southwark, of whom the narrator says, towards the end of the "Prologue": "He served the finest victuals you could think,/The wine was strong and we were glad to drink."²¹²

²⁰⁹"As well as the loss (...) of Poitou, this royal preference perhaps was part of the motivation for the charter granted to Bordeaux in 1235 by Henry III [1216-1272] from which date the trade (...) between Bordeaux and English ports began to increase noticeably. His son Edward I [1272-1307] reorganized the government of the duchy, and this marked the beginning of a great boom in viticulture around the city and its hinterland." (ROSE, Susan - *The Wine Trade in Medieval Europe 1000-1500*. London: Bloomsbury, 2013, p. 46) and "This region thus became and remained for almost the next two centuries the focus of the wine trade between England and France." (*Ibidem*, p. 63; see also p. 88)

Bruno Laurioux recalls that "(...) para a festa da sua coroação, Eduardo II [1307-1327] encomenda um abastecimento de 1000 tonéis de vinho de Bordéus, cada um de 800 l a 900 l. Em média, vão para Inglaterra por ano 80000 tonéis, ou seja, à volta de 700000 hl, (...) Assim, largavam anualmente do estuário da Gironde em direcção a Inglaterra mais de 500 embarcações." (LAURIOUX, Bruno - *A Idade Média à Mesa*. Mem Martins: Publicações Europa-América, Lda., "Forum da História", 15, 1992, p. 68) For further information and data, including taxes and revenues, see Susan Rose's chapter "The Anglo-French Wine Trade" (ROSE, Susan - *The Wine Trade in Medieval Europe 1000-1500*. London: Bloomsbury, 2013, pp. 59-88).

²¹⁰Bibliographies on Chaucer (and *CT*, in particular) being as vast as they are, we will only provide here the references of works quoted or which, though unquoted, were found useful.

²¹¹"(...) there is ample reference to wine and ale to prove their popularity in the fourteenth century. It is worth noting that references to food or drink or to both play their part in at least ten of the twenty-nine portraits." (ELLIOTT, Ralph W. V. - *The Prologue to The Canterbury Tales*. Oxford: Basil Blackwell, "Notes on English Literature", 1983, p. 39)

²¹²Chaucer, *CT*, p. 39.

Characters	General Prologue	Tales and/or Prologues	Pages
Friar	✓		25-26
Franklin	✓		28
Skipper/Shipman	✓	✓	30 and 175-176
Summoner	✓	✓	36 and 331-332
Miller		✓	103
Pardoner		✓	262ff
Manciple		✓	493ff

And at a Friar I therefore will begin:

“He knew the taverns well in every town
And every innkeeper and barmaid too
Better than lepers, beggars and that crew,
For in so eminent a man as he
It was not fitting with the dignity
Of his position, dealing with a scum
Of wretched lepers; nothing good can come
Of commerce with such slum-and-gutter dwellers,
But only with the rich and victual-sellers.”²¹³

Though this image can obviously be related to late medieval anticlerical satire (which, by the 14th century, had come to include the mendicant orders, and not just the regular and high clergy, including the Pope himself), three features do stand out: Friar Hubert’s uncanonical intimacy with taverns (hence drink, maybe even prostitution...) and barmaids, hinting further at the friars’ alleged lascivious nature and amorous disposition; Hubert’s proud insensitivity to all forms of suffering, poverty and disease; and, on the contrary, his strong attraction towards material, not moral, good(s) and value(s), thereby rejecting the vows of humility and poverty preached and practised by St. Francis (1181 ou 1182-1226), significantly known as *Il Poverello*.

²¹³Chaucer, *CT*, pp. 25-26.

In contrast with this Friar, the Franklin (much like some of Jane Austen's squires...) comes across as a generous, amiable, warm-hearted and life-loving character, always ready to enjoy, but also to share, the pleasures of food and drink:

“A sanguine man, high-coloured and benign,
He loved a morning sop of cake in wine.
He lived for pleasure and had always done,
For he was Epicurus' very son,
In whose opinion sensual delight
Was the one true felicity in sight.
As noted as St Julian was for bounty/
He made his household free to all the County.
His bread, his ale were finest of the fine
And no one had a better stock of wine.”²¹⁴

As to the Skipper (or Shipman), his presentation in the General Prologue suggests that apart from just loading and transporting wine from France to England, he would often take advantage of the trader's drunkenness in order to steal and taste wine:

“(...) certainly he was an excellent fellow.
Many a draught of vintage, red and yellow,
He had drawn at Bordeaux, while the trader snored.”²¹⁵

The Shipman's tale involves a monk who is courting a merchant's wife and finally manages to sleep with her while her husband is away, on a business trip to Brugges. The following passage, brief as it is, clearly suggests that wine will play a part in the monk's admission to the lady's sexual favours:

“Off to St Denys, (...) the monk has gone.
Who was so welcome as my lord Sir John,
So full of courtesy and 'cousin mine'?
He brought with him a jug of Malmsey wine (...).”²¹⁶

Together with the Pardoner (see below), the Summoner is arguably one of the most repulsive characters, not least because of his physical appearance. Although he likes to

²¹⁴Chaucer, *CT*, p. 28.

²¹⁵Chaucer, *CT*, p. 30.

²¹⁶Chaucer, *CT*, pp. 175-176.

impress people with his empty, wine-inspired Latin eloquence, he is really little more than a caricature of the law, its agents, suits and proceedings:

“Garlic he loved, and onions too, and leeks,
And drinking strong red wine till all was hazy.
Then he would shout and jabber as if crazy,
And wouldn’t speak a word except in Latin
When he was drunk, such tags as he was pat in;
He only had a few, say two or three,
That he had mugged up out of some decree;
No wonder, for he heard them every day.
(...) But had you tried to test his wits and grope
For more, you’d have found nothing in the bag.
Then ‘*Questio quid juris*’ was his tag.”²¹⁷

Robin the Miller’s strong addiction to drink adds up to an overall image of coarseness and disrespect; in fact, he will not even wait for his narrative turn and forces his way through ahead of the Monk, who had already been nominated by Harry Bailey:

“The Miller, very drunk and rather pale,
Was straddled on his horse half-on half-off
And in no mood for manners or to doff
His hood or hat, or wait on any man,
(...) ‘Now listen’ (...) one and all,
To what I have to say. But first I’m bound
To say I’m drunk, I know it by my sound.
And if the words get muddled in my tale
Just put it down to too much Southwark ale.”²¹⁸

²¹⁷Chaucer, *CT*, p. 36. The episode (pp. 331-332) is too long to be quoted here, but basically recalls an archery episode involving a very drunk Cambyses, a knight and the knight’s son.

²¹⁸Chaucer, *CT*, p. 103.

As stated by the Pardoner himself in his Prologue,
“(..) let me drink the liquor of the grape
And keep a jolly wench in every town! (...)
Now as I’ve drunk a draught of corn-ripe ale
By God it stands to reason I can strike
On some good story that you all will like.
For though I am a wholly vicious man
Don’t think I can’t tell moral tales. I can!”²¹⁹

Having thus promised a “moral tale”, which is ironical, considering the Pardoner’s activity and his blatant lack of principles and scruples, he remarks:

“(..) lust is bred of wine and drunkenness.
Look how the drunken and unnatural Lot
Lay with his daughters, though he knew it not;
He was too drunk to know what he was doing.”²²⁰

And he goes on:

“Wine is a lecherous thing and drunkenness
A squalor of contention and distress.
O drunkard, how disfigured is thy face,
How foul thy breath, how filthy thy embrace!
(..) You totter, lurch and fall like a stuck pig,
Your manhood’s lost, your tongue is in a burr.
Drunkenness is the very sepulchre
Of human judgement and articulation.
He that is subject to the domination
Of drink can keep no secrets, be it said.
Keep clear of wine (...) white or red,

²¹⁹Chaucer, *CT*, p. 262.

²²⁰Chaucer, *CT*, p. 263.

Especially Spanish wines which they provide
And have on sale in Fish Street and Cheapside.
That wine mysteriously finds its way
To mix itself with others (...)
(...) that grow in neighbouring regions.
Out of the mixture fumes arise in legions,
So when a man has had a drink or two
Though he may think he is at home with you
In Cheapside, I assure you he's in Spain
Where it was made, (...)
Not even at Bordeaux.”²²¹

Apart from the moral cynicism and hypocrisy behind all this preaching and the *exempla* provided by the Pardoner, his comment on the adulteration of wine(s) is a challenging one, calling for more specific and fine-tuned research on this topic.

Finally, in his Prologue, the Manciple taunts the Cook, who is clearly drunk, saying:

“Look at him yawning there, the drunken sot!
You'd think he meant to swallow us on the spot.
Keep your mouth shut, man! Mercy, what a socket!
The devil of Hell's own hoof would hardly block it;
Your cursed breath may well infect us all.
You stinking swine, (...) how you gape and sprawl!”²²²

The piecemeal nature of all this evidence makes it difficult to assess Chaucer's overall views on wine as mirrored in *CT*, but one should still put forward some provisional conclusions in order to stimulate academic debate on the historical, economic and social presence and relevance of wine in late-medieval English culture.

Firstly, by the time of Chaucer, the Canterbury pilgrimage was no longer a royal nor courtly event (in spite of including a knight and his son, the squire),²²³ but a truly popular and a

²²¹Chaucer, *CT*, p. 265.

²²²Chaucer, *CT*, p. 494.

²²³“The two massive collections of miracles identify a total of 665 pilgrims who visited Canterbury between 1171 and 1177. The authors describe the social status of nearly two-thirds of these pilgrims, from which it appears that more than eight per cent (...) were of the higher nobility (...) and no less than twenty-six per cent were knights.” (SUMPTION, Jonathan - *The Age of Pilgrimage. The Medieval Journey to God*. Mahwah, New Jersey: Hidden Spring, 2003, p. 173).

largely secular one,²²⁴ with all it took in terms of lay merriment and revelry. To Jonathan Sumption,

“The criticism directed at pilgrims at the close of the Middle Ages owed much (...) to the fact that they generally travelled in large and raucous bands. The carnival atmosphere in which Chaucer’s (...) pilgrims left Southwark, piped out of town by the miller, ill-accorded with the spiritual sentiments which they professed.”²²⁵

Surely wine (and alcohol in general) must have played no small part in the build-up of this “carnival atmosphere”...

Secondly, wine is never (re)presented or mentioned in connection with high, or even middle, social estates, ranks, orders or circles, except for the franklin.²²⁶ This is quite interesting, considering that, from an early age, Chaucer was acquainted with, and moved around, royal, princely and noble households, like the Countess of Ulster’s,²²⁷ Edward III’s²²⁸ and John of Gaunt’s.²²⁹ But can we reasonably infer or assume from Chaucer’s silence that kings, princes and nobles *did not* drink wine? Certainly not, although, as suggested above, the historical and social mapping of who drank what in late medieval England lies, obviously, far beyond the scope and space of this paper.

²²⁴On pilgrimages in general, see, for instance, SUMPTION, Jonathan, *The Age of Pilgrimage. The Medieval Journey to God*. Mahwah, New Jersey: Hidden Spring, 2003; on English medieval pilgrimages in particular, see WEBB, Diana, *Pilgrimage in Medieval England*. London and New York: Hambledon and London, 2000.

²²⁵SUMPTION, Jonathan - *The Age of Pilgrimage. The Medieval Journey to God*. Mahwah, New Jersey: Hidden Spring, 2003, p. 277. As Sumption recalls, “William Thorpe, an itinerant Lollard preacher who was examined for heresy in 1407, had this to say about such vulgar gatherings: ‘I know well that when divers men and women will go (...) after their own wills, and finding out one pilgrimage they will ordain beforehand to have with them both men and women that can (...) sing wanton songs, And some (...) pilgrims will have with them bagpipes so that every town that they come through shall know of their coming, (...) with the noise of their singing and the sound of their piping, (...) with the jangling of their Canterbury bells, and the barking (...) of dogs after them. They make more noise than if the King came thereaway with all his clarions and (...) minstrels.” (pp. 277-278).

²²⁶According to Jill Mann, “The term itself is not a precise one, and from his presentation of the Franklin, it seems that Chaucer is using it as a way of linking together several of the offices of county administration, and one important aspect of the life of the gentry – the conduct of their feasts.” (MANN, Jill - *Chaucer and Medieval Estates Satire. The Literature of Social Classes and the ‘General Prologue’ to the ‘Canterbury Tales’*. Cambridge: at the University Press, 1973, p. 152) whereas Helen Cooper recalls that “(...) franklins were landed members of the minor gentry, with a long-standing stake in land ownership.” (COOPER, Helen - *Oxford Guides to Chaucer - The Canterbury Tales*. Oxford: Oxford University Press, 1991, p. 45) On this social category and its relationship with the nobility, see also BURLIN, Robert B - “The Art of Chaucer’s Franklin”. In J. J. Anderson, ed. - *Chaucer: The Canterbury Tales. A Selection of Critical Essays*. London/Basingstoke: The Macmillan Press, “Casebook Series”, 1977 pp. 184-186.

²²⁷Elizabeth de Burgh, married to one of Edward III’s sons, Lionel, Duke of Clarence.

²²⁸Part of the ransom due for Chaucer’s release after his imprisonment in the course of the Hundred Years War (possibly in 1360) was paid by the King himself (TURNER, Marion - *Chaucer. A European Life*. Princeton, New Jersey, and Oxford: Princeton University Press, 2020, p. 83).

²²⁹The Duke of Lancaster was probably Chaucer’s major patron, which explains the pension awarded to the poet by Gaunt’s son, Henry Bolingbroke (Henry IV, 1399-1413).

Thirdly, whether through explicit statements or implicit hints (and, as we know, both are highly characteristic features of Chaucer's irony), all the episodes and verbal interactions deal with the abuse, rather than the moderate use, of alcohol; apparently, speaking of wine, abstinence or temperance would simply not fit into the literary design and architectural structure Chaucer may have had in mind. Finally, since satire and caricature play such a large part, as genres or modes, in the texts and characters we have selected,²³⁰ wine looms mostly in "the comic tales of Chaucer",²³¹ borrowing a title from T. W. Craik.²³²

BIBLIOGRAPHY

BOITANI, Piero and Jill Mann, eds. - *The Cambridge Chaucer Companion*. Cambridge: Cambridge University Press, 1986. ISBN 0-521-31689-8.

BOWDEN, Muriel - *A Commentary on the General Prologue to the Canterbury Tales*. London: Souvenir Press, Educational & Academic, 1986 (The Macmillan Company, 1967). ISBN 0-285-64737-7.

BREWER, Derek - *An Introduction to Chaucer*. London/New York: Longman, 1985 (1984). ISBN 0-582-49356-0.

BURLIN, Robert B - "The Art of Chaucer's Franklin". In J. J. Anderson, ed. - *Chaucer: The Canterbury Tales. A Selection of Critical Essays*. London/Basingstoke: The Macmillan Press, "Casebook Series", 1977 (1974), pp. 183-208. ISBN 0 333 14524 0.

CHAUCER, Geoffrey - *The Canterbury Tales*. Translated into modern English by Nevill Coghill. Harmondsworth: Penguin Books, "Penguin Classics", 1982 (1951). ISBN 0 14 044.022 4.

COOPER, Helen - *Oxford Guides to Chaucer - The Canterbury Tales*. Oxford: Oxford University Press, 1991 (1989). ISBN 0-19-811978-X.

CRAIK, T. W. - *The Comic Tales of Chaucer*. London: Methuen & Co. Ltd., "University Paperbacks", 202, 1967 (1964). Sem ISBN.

ELLIOTT, Ralph W. V. - *The Prologue to The Canterbury Tales*. Oxford: Basil Blackwell, "Notes on English Literature", 1983 (1960). ISBN 0 631 97530 6.

GRADY, Frank, ed. - *The Cambridge Companion to 'The Canterbury Tales'*. Cambridge: Cambridge University Press, 2020. ISBN 978-1-316-63243-7.

²³⁰Jill Mann's *Chaucer and Medieval Estates Satire* remains essential reading for any social assessment of the pilgrims portrayed in the General Prologue and their respective tales.

²³¹"The Miller's Tale", "The Reeve's Tale", "The Shipman's Tale", "The Nun's Priest's Tale", "A Tale of Sir Thopas", "The Cook's Tale", "The Canon Yeoman's Tale", "The Friar's Tale", "The Summoner's Tale" and "The Merchant's Tale".

²³²*The Comic Tales of Chaucer*. London: Methuen & Co. Ltd., "University Paperbacks", 202, 1967.

LAURIOUX, Bruno - *A Idade Média à Mesa*. Tradução de Elsa Andringa. Mem Martins: Publicações Europa-América, Lda., "Forum da História", 15, 1992 (*Le Moyen Âge à Table*. Éditions Adam Biro, 1989). ISBN 972-1-03483-5.

MANN, Jill - *Chaucer and Medieval Estates Satire. The Literature of Social Classes and the 'General Prologue' to the 'Canterbury Tales'*. Cambridge: at the University Press, 1973. ISBN 0-521 09795 9.

McKISACK, May - *The Fourteenth Century, 1307-1399*. Oxford: Oxford University Press, "The Oxford History of England", V, 1971 (1959). Sem ISBN.

ROSE, Susan - *The Wine Trade in Medieval Europe 1000-1500*. London: Bloomsbury, 2013 (S.l.: Continuum International Publishing Group, 2011). ISBN 978-1-6235-6223-6.

SAUL, Nigel, ed - *The Oxford Illustrated History of Medieval England*. Oxford: Oxford University Press, 2000 (1997). ISBN 978-0-19-289324-6.

SCOTT, A. F. - *Who is Who in Chaucer*. London: Elm Tree Books Ltd., 1974. ISBN 241 89029 2.

SUMPTION, Jonathan - *The Age of Pilgrimage. The Medieval Journey to God*. Mahwah, New Jersey: Hidden Spring, 2003 (*Pilgrimage*. Faber and Faber, 1975). ISBN 1-58768-025-4.

TURNER, Marion - *Chaucer. A European Life*. Princeton, New Jersey, and Oxford: Princeton University Press, 2020 (2019). ISBN 978-0-691-21015-5.

WEBB, Diana - *Pilgrimage in Medieval England*. London and New York: Hambledon and London, 2000. ISBN 1-85285 250 X.

A READING OF THE “WINE AND ROSES” IN FERNANDO PESSOA’S POETRY

Cristina Zhou²³³

Creating a Victorian variation of the Horatian odes, the English poet Ernst Dowson (1867-1900) gave us this brief poem: “They are not long, the weeping and the laughter, / Love and desire and hate / I think they have no portion in us after / we pass the gate. // They are not long, the days of wine and roses: / Out of a misty dream / Our path emerges for a while, then closes / Within a dream...”²³⁴ The peculiar parallel between Dowson and Álvaro de Campos has been profoundly discussed by Professor George Monteiro in his inspiring paper “Álvaro de Campos, English Decadent”.²³⁵ My attention is drawn to the harmonious combination of “wine and roses” in Dowson’s poem, which so effectively extracts the mysterious beauty of a mortal life. Powerfully evoking the ephemerality of life and happiness, the combination of “wine and roses” here, although tinged with a subtle *fin-de-siècle* melancholy, can be clearly associated to an assertive Epicurean spirit. This skillful renewal of recurrent poetic images reminds me of Fernando Pessoa’s own rendition of the same elements, more precisely, the “wine and roses” in Ricardo Reis’s “neo-pagan” odes as well as Pessoa’s reinvention of Omar Khayyam’s *Rubaiyat*. Much more than stock images, these elements attest, in my opinion, Pessoa’s constructive ingenuity in interweaving Greco-Roman, as well as Persian-Arabic influences into his sophisticated poetic cosmos.

In order to provide a clear perspective for the reading of the “wine and roses” elements, I will contextualize our poet’s double connection to a remote, “pagan” past in a Victorian and Edwardian cultural environment, which saw a peculiar revival of classical themes. The reason for this contextualization is that, in my view, the huge influence of British education in Pessoa’s formative years cannot be overly stressed.²³⁶

²³³University of Coimbra.

²³⁴See this poem, along with a collection of other poems written by Ernst Dowson at: <https://www.theotherpages.org/poems/dowson01.html>. The poem cited here has a Horatian verse served as title, which reads “Vitae Summa Brevis Spem Nos Vetat Inchoare Longam (The brief sum of life forbids us the hope of enduring long)”.

²³⁵See AA.VV. - *Fernando Pessoa’s Modernity without Frontiers – influences, dialogues and responses*, edited by Mariana Gray de Castro, Woodbridge: Tamesis., 2013, p. 63 ff.

²³⁶I would even agree that Pessoa is a British writer who happens to write (mainly) in Portuguese. Furthermore, I would suggest caution in ascribing too much anxiety to Pessoa’s self-consciousness in writing from a peripheric, even marginal, position, i.e., far from the centres of artistic Modernism. Not to mention that “periphery” and “centre” are later constructions and can be easily and anachronistically projected. Pessoa did lament about the lack of cultural environment in his home country (see, among other examples, “O Caso Mental Português”) and the futility in his own times (see, among other examples, the fragment begins with “Posterity, says Faguet, likes only concise writers”, in *Erostratus*). Nevertheless, he did not conceal his ambition in continuing the literary Renaissance (whose centre tilted, in his view, from Italy to England and possibly to Portugal), as well as making Lisbon the new Athens (see, among other examples, “As Nossas Entrevistas”, in *Ultimatum e Páginas de Sociologia Política*). This being said, I would argue that Pessoa was capable of writing from both a central and a peripheral position, which in its turn is attuned to his understanding of achieving the immortality through an “adaptation to all kinds of surroundings” (cf. “Cesário Verde” in Pizarro, 2018: 158). This highly individualistic endeavour could be associated with an elitist and aristocratic attitude which British, especially Victorian, education tent to brew. Our poet’s attitude towards literary fame - his disparage of “celebrity” in favour of “immortality” - also cannot be dissociated from the Victorian education of the “great literature”, curated by the deeply Romantic and anti-utilitarian minds such as Matthew Arnold and Thomas Carlyle.

We all know that Pessoa's reading, translation and rewriting of *Rubaiyat* was directly inspired by Edward FitzGerald's (1809-1883) translation of Omar Khayyam (1040-1125), hugely popular in the Anglophone world ever since the 1860s. In Pessoa's private library we can still see the 1910 Tauchnitz version of FitzGerald's English translation, being itself a reinvention of the Persian astronomer-poet's work, much annotated and underlined. In this regard, our poet's experiment of *Rubaiyat* was perfectly in tune with the exotic, or rather cosmopolitan taste of the British cultural milieu. Furthermore, this particular taste or curiosity typical of the Victorian and Edwardian era was parallel to, or intermingled with, a great passion for ancient Greece and Rome. In Fernando Pessoa, we can also notice the same tendency; which is quite understandable, given that our poet received a solid British nineteenth century education which privileged Classical literature.²³⁷ As a brilliant student at the Durban High School, his mind was cultivated by an excellent master: Mr. W. H. Nicholas, "whose passion for the classics infused the whole school" (Jennings, 2018:25). Later on, as we know, our poet, through Master Alberto Caeiro and the discipleship, would acclaim a Renaissance of Hellenistic spirit and try to reinvigorate the Portuguese literature through this "neopagan" movement.

Ricardo Reis's inclination to Monarchy and his apparently neoclassical verses are usually read as a direct and creative response to Charles Maurras (1868-1952), who was extremely influential in Pessoa's own times and inspired the political and neo-romantic "Integralismo Lusitano" movement (Pereira, 2019: 270-271). This being true, I also cannot unsee: in Ricardo Reis's Epicurean yet modern search for inner tranquility in a profoundly disturbing time, there is a certain echo to the Victorian reimagination of Greco-Roman Antiquity, vivified by highly accomplished artists and academicians like Frederic Leighton (1839-1896) and Lawrence Alma-Tadema (1836-1912). The latter, a Dutch painter based in London, was a true celebrity whose masterpieces were widely acknowledged and reproduced in his time. Although his fame was later eclipsed by the new Modernist generation, especially by artists with a socialist inclination, the vitality of his art proved quite enduring (Prettejohn, 2017:171). It is worth mentioning that Alma-Tadema's English wife, whose maiden name was Laura Theresa Epps (1852-1909), was also an accomplished artist and her brother-in-law was the poet and art historian Edmund Gosse (1849-1928), whose verses were cited in *Livro do Desassossego*,²³⁸ and who also published much work on the famous Dutch painter. Thus, in my point of view, Pessoa must have been sensible to the huge influence of the Alma-Tadema circle. And I shall choose three paintings of Lawrence Alma-Tadema, all containing wine and roses, that could shed some light on the same elements in Pessoa's *Rubaiyat* and Ricardo Reis's odes.

²³⁷As Elaine Fantham pointed out in her introduction to *Aeneid*, "(...) Roman boys and British nineteenth century schoolboys (...) read Virgil with confidence that Fate – or God – is on our side, because we use our power justly and benevolently" (Fantham 2007: XVIII). We can see the same obsession with the dream of Empire, which in Pessoa's case points to a cultural and spiritual Empire instead of a material one. In Pessoa's private library we can still find Virgil's *Georgics* (Book IV), heavily noted by our poet as a "schoolboy". This book was used in his last year at the Durban High School and travelled with him to Lisbon.

²³⁸See the fragment 396 (as well as Pizarro's note), in *Livro do Desassossego* which is linked to Gosse's poem *Lying in the Grass*: "Digo, como o poeta inglês, narrando que contemplava, deitando na erva ao longe, três ceifeiros: "Um quarto está ceifando, e esse sou eu" (Pessoa, 2014: 498).



Fig. 1

The Siesta, 1868, oil on canvas, 130 x 369 cm, Museo Nacional del Prado, Madrid (copyright in public domain)

Note the conical vessel in Fig. 1, formed in shape of an animal's head – a rhyton, as in Greek and commonly known. This kind of drinking vessel was largely produced in ancient Eurasia, and probably enjoyed great fame in China in the Tang dynasty (618-907), as can be attested by the rhyton, known to be a national treasure, kept at the Museum of Shaanxi in Xi'an.²³⁹ As is common knowledge in China, Tang dynasty was a Golden Age for Chinese poetry which, in this period, usually took the form of four pentasyllabic or heptasyllabic lines – four lines, or multiple of four lines (not unlike the Persian rubaiyat). One of the most celebrated poets of this era is Li Bai (701-762), whose poem “Drinking alone under the moon” (the first one) was translated to Portuguese by none other than Jorge de Sena (1919-1978).²⁴⁰ Interestingly, in Pessoa, as well as in Li Bai, the moon is frequently associated with otherworldly qualities and metaphysical flights,²⁴¹ while the wine is usually perceived as a liberation, albeit a transitory one, to escape the existential anguish, or, in other words, to make this world more bearable. A great example is Pessoa's *Rubaiyat*: the wine is not associated with the Bacchic trance or the worship of Dionysus, nor is it linked to a hedonistic way of living, but perfectly attuned to a sober, or even bitter, worldview that stresses the transitory of all the existence, as well as the sheer limit of human knowledge. Pessoa's reinvention of Omar Khayyam's *Rubaiyat* contains not only the characteristic irony and skepticism of this genre, but also a heavy dose of bitterness and dark laugh – signature style of Pessoa's later poetic creation:

“Ao gozo segue a dor, e o gozo a esta. / Ora o vinho bebemos porque é festa, / Ora o vinho bebemos porque há dor. / Mas de um e de outro vinho nada resta.” (Pessoa 2000: 51, written in ca. 1926)

²³⁹See photos of this artefact at http://www.chinadaily.com.cn/dfpd/2012-04/23/content_15114539.htm. It was probably brought to China by merchants of Western or Central Asia through the Silk Road, but could also be a local creation inspired by the Greek model. Either way, it is a wonderful example of cultural dialogue between East and West.

²⁴⁰See Sena's translation in *Quinhentos Poemas Chineses*, coord. António Graça de Abreu, Carlos Morais José, pp. 140-141.

²⁴¹In Pessoa's case, we may see this characteristic quite clearly Álvaro de Campos's long poem *Dois Excertos de Odes*.

“O esforço dura quanto dura a fé. / Mas quanto a quem não é dura o quê? / Ah, bebe, bebe, bebe, até’ esqueceres / O como, donde, aonde, onde e porquê!” (Pessoa 2000: 59, written on 13-05-1931)

“Bebe! O sabor da vida é um paladar / De qualquer coisa vaga a acabar. / Que o vinho o apague, como se cantássemos / Para a nós, a nós mesmos, querer embalar.” (Pessoa 2000: 62, written on 30-05-1931)

By contrast, in Ricardo Reis’s odes, even sorrowful bitterness is rigorously disciplined and typically set in a clean and peaceful ambience, quite like Alma-Tadema’s classical setting, which is always clear and harmonious, as can be seen in the aforementioned painting, as well as in the Fig. 2:



Fig. 2

In My Studio, 1893, oil on canvas,
collection of Ann & Gordon Getty, copyright in public domain.

This exquisite painting depicts a beautiful, passing moment, which somehow seems to linger. Note those delicate and pale roses in sunset: how they, in harmony with the elegant yet fragile female figure, effectively hint at the ephemerality of existence. I cannot resist thinking of Ricardo Reis’s much cited ode that begins with “Vem sentar-te commigo, Lydia, á beira do rio”; only that Reis’s sad and innocent pagan girl is not in an indoor setting, but in a more classical *locus amoenus*: “Ser-me-has suave á memoria lembrando-te assim – á beira-rio, / Pagã triste e com flores no regaço”. (Pessoa, 2016: 48). We all know that Ricardo Reis’s odes are infused with “sad Epicureanism” (in the word of Frederico Reis). Thinking

about that the headquarter of the Epicurean school was a “Garden”, where men and women disciples peacefully mingled together (Fowler, 2008: XVI): roses, as we repeatedly encounter in Ricardo Reis’s odes, can be seen as a perfect Epicurean symbol. On the one hand, it symbolizes the ephemerality and volubility of this world, which, according to the Epicurean teaching, is not divinely ordered and shall inevitably meet its end. On the other hand, it represents the calm and delightful bodily sensation as well as the tranquil pleasure of the mind, that can set us free from any disturbance and lead us to ataraxia - the highest pleasure that all Epicureans searched for. In addition, as we shall see, roses could also have a deeper, personal meaning for Pessoa.

As Jeronimo Pizarro and Jorge Uribe very well spotted, Ricardo Reis tended to be prolific in June and specially around 12, 13 June (Fernando Pessoa’s birthday).²⁴² The ode we cited above was also written on 12 June 1914, precisely the day before Pessoa’s 26th birthday. Curiously, as we can see in the *Floral Birthday Book*, in Pessoa’s private library,²⁴³ our poet’s birthday flower is Rose (Deep Red), meaning “bashfulness”, while the birthday flower of 12 June is also Rose (Dundee Rambler), meaning “only deserve my love” (in a Victorian fashion, flowers are usually linked to specific meanings). It is not impossible that our poet, living in a deeply disturbing world, carefully combined his poetic concerns with the contemplations on his own fate. Seen in this light, Ricardo Reis wonderfully embodies the ancient Epicurean wisdom, when he appears as a tranquil drinker with a crown made of roses,²⁴⁴ against the chaos and excess of the modern times. This we can see in these two odes, both written in June 1914:

“Coroae-me de rosas / Coroae-me em verdade / De rosas. // Quero ter a hora / Nas mãos pagãmente / E leve, // Mal sentir a vida, / Mal sentir o sol / Sob ramos. / Coroae-me de rosas / E de folhas de hera / E basta.” (Pessoa, 2016: 46-47, written on 1914-06-12).

“Sabio é o que se contenta com o espectáculo do mundo, / E ao beber nem recorda / Que já bebeu na vida, / Para quem tudo é novo / E immarcessível sempre. // Corôem-o pãmpanos, ou heras, ou rosas voluteis, / Elle sabe que a vida / Passa por elle e tanto / Corta á flôr como a elle / De Atropos (Átropos) a thesoura. // Mas elle sabe fazer que a côr do vinho esconda isto, / Que o seu sabôr orgiaco / Apague o gosto ás horas, / Como a uma voz chorando / O passar das bacchantes. // E elle espera, contente quasi e bebedor tranquillo, / E apenas desejando / N’um desejo mal tido / Que a abominável onda / O não molhe tão cedo.” (Pessoa, 2016: 44-45, written on 1914-06-19).

Nevertheless, Ricardo Reis’s odes are not always dominated by Epicurean calmness and dreamy melancholy. Sometimes, Pessoa/Reis’s stance to the modern world can assume more resolution, which brings me to the next point. To make this point more clearly, I

²⁴²See Pizarro and Uribe’s introduction to the complete work of Ricardo Reis, in *Obra Completa de Ricardo Reis*, p. 9 ff.

²⁴³Also available on line at the official site of the Casa Fernando Pessoa:

https://www.casafernandopessoa.pt/Floral/Floral_item1/index.html?page=129

²⁴⁴It is interesting to note that Ricardo Reis claims a crown made of roses and not one made of ivy. Connoisseur of Classical and Horatian tradition, Pessoa/Reis must have known that ivy crown was more associated to the utmost reach of the poetic capacity, yet he chose roses. See Frederico Lourenço’s note to “Pastores, hedera crescentem ornate poetam”, verse 25 of the VII poem in Virgil’s *Eclogues* (Lourenço, 2021: 262).

present Fig. 3, the third painting of Lawrence Alma-Tadema – “The Roses of Heliogabalus”, painted in 1888 - the year when our poet was born.



Fig. 3

The Roses of Heliogabalus, 1888, oil on canvas, 132 x 214.4 cm, Colección Pérez Simón, Mexico, copyright in public domain.

Alma-Tadema’s later paintings frequently portray Roman emperors and wealthy patricians in their full extravagance and power (Prettejohn, 2017: 121). Here we can see the notorious emperor Heliogabalus who murdered his guests at a banquet by smothering them with rose-petals. Human lives in a decadent time, as we can imagine, are extremely fragile and can be easily crushed. We should not forget that our poet also lived in a deranged world, torn apart by strident nationalism and collective/massive ideologies. In syntony with Pessoa’s resolute individualism, Ricardo Reis also held fast to his individualist and aristocratic principles such as discipline and self-restraint, which he constantly applied to the refinement of his poetry. He famously, or almost provocatively (strongly criticized by fellow heteronym António Mora) manifested his preference for roses, instead of fatherland: “Prefiro rosas, meu amor, á patria, / E antes magnolias amo / Que fama e que virtude” (Pessoa, 2016: 110, written on 1916-06-01). Note that these verses were written during the WWI. Also written in the same period, actually on the same day, is the purposely polemical “Os Jogadores de Xadrez” (Pessoa, 2016: 106-109). In this relatively long poem, the Persian chess players’ sober concentration on their game and total obliteration of the war, violence and suffering around them may sound dangerously shocking, even repugnant to our ears, as it is individualism taken to the extreme. Notwithstanding, we should also note that, in this individually-centred life philosophy, which is also time-honoured, there is an acute, even painful, lucidity, typical of someone who tries to be “undisturbed” (which is the meaning of ataraxia) in an extremely turbulent time.

As we know, Epicurus (341-270 BCE) founded his school after the Peloponnesian war and the fall of Athens, aiming, not at constructing an ideal society, but liberating his fellow human beings from the fear of gods and death (Fowler, 2008: XIV-XV). The Roman author Lucretius (98-55 BCE) also wrote his *De Rerum Natura* (*On the Nature of Things*) in war-ridden times of the Roman Republic, also poetically treating Epicurean philosophy as a medicine to the human soul.²⁴⁵ The striking echoes between Lucretius's *De Rerum Natura* and Alberto Caeiro's *O Guardador de Rebanhos* have already been masterfully analysed by Maria Helena Nery Garcez and other scholars. Tellingly, Caeiro's first disciple, Ricardo Reis, is imagined as a doctor, who can be properly seen as a doctor in an Epicurean sense.

Naturally, Fernando Pessoa/Ricardo Reis's chief concerns are poetic, being vehicles the philosophical concerns. After all, Reis's tranquility is based on his impeccably cultivated verses: "Seguro assento na columna firme / Dos versos em que fico, / Nem temo o influxo innumero futuro / Dos tempos e do olvido" (1923-1924, p.77); "Na sentença gravada do Destino / Quero gosar as letras" (1928-11-21, p. 154). If *Fatum* made Pessoa/Reis born in a decadent world, be it Christianized, or secularized, or torn by wars, the only solace he could find was in poetry. As a game, poetry also has its own rules. One must treat it seriously in order to play it well, and in return, one may be rewarded by deep, even liberating pleasure. In this sense, writing is not unlike an effective cure to human sufferings.²⁴⁶ In my opinion, it is this specific seriousness that we can find in the controversial poem "Os Jogadores de Xadrez", as a strong medicine, too strong, perhaps, that Doctor Ricardo Reis prescribed to our soul.

"From hope and fear set free".²⁴⁷ Pessoa, as an author profoundly tormented by metaphysical disquiet of his time, embarked bravely on the universal search for a powerful Cure. In finding inspiration in the classical Epicureanism, as well as its Victorian metamorphoses, our poet gave us in his own rendition of *Rubaiyat*, and more importantly, the strenuously refined and liberating odes of Ricardo Reis. In these verses we find such delightful and inspiring fragrant of wine and roses, which persists even today and ensures our poet's immortality, among other great creators of humanity.

²⁴⁵For example, see Book VI of *De Rerum Natura*: "He understood then that the vessel itself/ Produced the flaw, and by this flaw corrupted/ All that came into it however lovely (...) Therefore with words of truth he purged men's hearts/ And set a limit to desire and fear. /He showed the nature of the highest good/ For which all mankind strives, and showed the way, / The strait and narrow path which leads to it/ If we go forward with unswerving steps" (verses 17-29, translation by Ronald Melville, in Lucretius, 2008:179).

²⁴⁶Interestingly, this philosophy of life, attributing great value to play, is also in syntony with the view of one of Pessoa's contemporary figures: the German mathematician Moritz Schlick (1882-1936) of the Vienna Circle, who said "only in play can we grasp the meaning of life (...) Man only plays when he is a man in the fullest meaning of that word, and he is only completely a man when he plays" (Sigmund, 2017: 282).

²⁴⁷This is the title of an essay written by Isaiah Berlin, first published in 1964.

BIBLIOGRAPHY

Fantham, Elaine - "Introduction", *Aeneid*. Translated by Frederick Ahl. Oxford: Oxford University Press, 2007, p. xi ff.

Fowler, Don and Fowler, Peta - "Introduction", *On the Nature of the Universe*. New York: Oxford University Press, 2008, p. xi ff.

Jennings, Hubert - *Fernando Pessoa, the Poet with Many Faces: a Biography and Anthology*. Edited by Carlos Pittella. Providence: Gávea-Brown, 2018.

Lourenço, Frederico - "Comentário às *Bucólicas*", *Bucólicas*. Lisbon: Quetzal, 2021, p. 147 ff.

Lucretius - *On the Nature of the Universe*, translated by Ronald Melville. New York: Oxford University Press, 2008.

Pereira, José Carlos Seabra - *As Literaturas em Língua Portuguesa (das origens aos nossos dias)*. Lisbon: Gradiva, 2019.

Pessoa, Fernando - *Canções de Beber, Rubai'yat na Obra de Fernando Pessoa*. ed. Maria Aliete Galhoz. Lisbon: Assírio & Alvim, 2000.

- *Livro do Desassossego*. ed. Jerónimo Pizarro. Lisbon: Tinta da China, 2014.

- *Obras Completas de Ricardo Reis*. ed. Jerónimo Pizarro, Jorge Uribe. Lisbon: Tinta da China, 2016.

Pizarro, Jerónimo and Uribe, Jorge - "Apresentação", *Obras Completas de Ricardo Reis*, 2016, p. 9 ff.

Pizarro, Jerónimo - *Ler Pessoa*. Lisbon: Tinta da China, 2018.

Prettejohn, Elizabeth and Trippi, Peter (ed.) - *Lawrence Alma-Tadema – At Home in Antiquity*. Introduction by Elizabeth Prettejohn. London: Prestel, 2018.

Sigmund, Karl - *Exact Thinking in Demented Times – the Vienna Circle and the epic quest for the foundations of science*. New York: Basic Books, 2017.

Virgil - *Bucólicas*, Latin-Portuguese bilingual edition, translated by Frederico Lourenço. Lisbon: Quetzal, 2021.

PISTAS DIONISIACAS EN LA NARRATIVA ITALIANA DEL SIGLO XX. ALGUNAS CONSIDERACIONES EN TORNO A LA OBRA DE GADDA²⁴⁸

Linda Garosi²⁴⁹

0. INTRODUCCIÓN

La figura del vino es ampliamente documentada en la literatura italiana. Es interesante subrayar que su presencia no solo es testimonio de una preferencia enológica del escritor, sino que, como subraya Pietro Gibellini en *Il calamaio di Dioniso: il vino nella letteratura italiana moderna* (2001), a menudo al recorrer la “pista dionisiaca” nos adentramos en el “corazón de la obra” acercándonos desde una perspectiva temática a la poética del escritor. De esta manera, promete Gibellini, incluso las obras maestras más estudiadas liberan aromas inesperados. Se sabe que la comida y los banquetes se han celebrado en la literatura desde la antigüedad; baste mencionar la popularidad y la fortuna que tuvo el *Satiricón* de Petronio. Menos interés ha despertado, en cambio, el tema enológico; sin embargo, el surgimiento del género literario más representativo de la modernidad burguesa parece tener mucho en común con este maridaje desde sus orígenes. De hecho, entre las obras que inauguran la novela, el género que acompaña, a la vez que retrata, a la eclosión del nuevo mundo, se hallan unos relatos que se podrían perfectamente denominar “enogastronómicos”, *Gargantua y Pantagruel*. Las que firma Rabelais son unas novelas en las que no solo se come y se bebe de forma desmedida, sino que también se ingieren, digieren y expulsan los alimentos. Tal como pone de relieve Luca Clerici, los dos gigantes fagocitan la realidad, estableciendo una relación con el mundo como respuesta a unas necesidades corporales básicas. Sin embargo, y este es el dato que consideramos más relevante, y que queremos traer a colación aquí, el género literario inaugurado por el escritor francés nace “hambriento” y se “alimenta” de otras escrituras, sean o no literarias; así es para el *Quijote*, *Robinson Crusoe* o *Pamela*, entre otros.

La relevancia, así como el alcance del ámbito semántico enogastronómico en la literatura, es indudable. Es más, la modernidad literaria nace sentada a la mesa y ello acontece también en Italia. De hecho, la mesa juega un papel fundamental en la historia literaria del siglo veinte. Luca Clerici ilustra como en la ciudad de Milán, centro propulsor del proceso de modernización del país, justamente en un restaurante, el *Bagutta* se redacta el reglamento del primer premio literario de Italia, el *Premio Bagutta*. El periodista Paolo Monelli, allí presente, recuerda que el 11 de noviembre de 1926 “tra bicchieri pieni, mezzi vuoti, su un

²⁴⁸Este estudio ha sido realizado gracias al proyecto de investigación *DHuMAR II: From Middle To Golden Age: Translation & Tradition* (Ref.: PY20_00469, Proyecto financiado por la Consejería de Transformación Económica, Industria, Conocimiento y Universidades de la Junta de Andalucía y por FEDER Una manera de hacer Europa).

²⁴⁹Universidad de Córdoba, España.

pezzo di carta da droghiere, fu scritto il regolamento del primo premio letterario d'Italia. Dei giudici, solo uno era astemio".²⁵⁰

Las referencias tanto a la novela de Rabelais como al ambiente cultural e intelectual de la Milán de mitad de los años veinte asientan las coordenadas histórico-literarias propicias desde las cuales abordar la obra del escritor milanés, Carlo Emilio Gadda, con el fin de contestar a las preguntas: ¿qué papel desarrollan vinos y viñas en su escritura?; ¿qué significados adquieren?; ¿qué función desempeñan en la construcción de la narración y de la figura del personaje literario? El objeto de estudio está compuesto por dos relatos de la segunda obra publicada por Gadda, la colección de relatos titulada *Il castello di Udine* (1934), junto con algunos fragmentos de su novela *Quer pasticciaccio brutto de via Merulana* (1957). Se trata de textos en los que la figura del vino se convierte en un elemento literario emblemático. Además, al tratarse de textos que se colocan al comienzo y en la etapa más madura de la trayectoria artística del escritor, será posible dejar de manifiesto la permanencia del tema del vino a lo largo de la producción literaria del milanés, así como apreciar las diferentes declinaciones que el tema adensa. Desde los primeros relatos publicados hasta sus novelas de la madurez, las pistas dionisiacas se relacionan con la construcción tanto de los protagonistas como de los significados que la escritura teje imbricando este tema con los ejes vertebradores de la poética *gaddiana*. Por otro lado, la figura del vino no solo crea un diálogo intratextual; eso es, dentro de la obra del autor milanés, sino que de este tema se desprenden indicios ilustradores de un dinamismo transtextual sobre el que se sustenta la escritura de Gadda²⁵¹ y que, además, es promovido por la tendencia intrínseca a la misma forma narrativa; a saber, la novela tiende a fagocitar otros textos.

1. EL VINO EN LOS RELATOS DEL CASTELLO DI UDINE: ALGUNOS EJEMPLOS SIGNIFICATIVOS

Es preciso recordar que Gadda es considerado uno de los maestros de la “modernidad literaria” italiana y se destaca la complejidad, así como la novedad, de sus técnicas narrativas y su experimentación lingüística. Nace en Milán en 1893 y muere en Roma en 1973. Licenciado en ingeniería industrial, ejerció esta profesión en numerosos lugares compaginándola con el estudio de la filosofía y la escritura a la que se dedica de forma exclusiva a partir de la década de los cuarenta. Tras un largo aprendizaje literario, con su segundo libro titulado *Il castello di Udine*,²⁵² publicado en 1934 por la editorial florentina *Solaria*, Gadda se consagra como autor de reconocido prestigio en Italia. Se trata de una

²⁵⁰La cita de Paolo Monelli se toma de: Luca Clerici, La tavola imbandita della modernità letteraria. *Progressus. Rivista di Storia Scrittura e Società*, Il. 2, dicembre 2015, pp. 124-136, cit. p. 127.

²⁵¹A propósito de la intertextualidad como dispositivo formal y de significado que mueve la escritura de Gadda se remite al interesantísimo trabajo de Martha Kleinhaus, «Satura» und «pasticcio». *Formen und Funktionen der Bildlichkeit im Werk Carlo Emilio Gaddas*. Tübingen: Niemeyer, 2005.

²⁵²Las citas se toman de: Carlo Emilio Gadda, *Il castello di Udine* en Id. *Romanzi e racconti*, I, *Opere complete*, Raffaella Rodondi, Guido Lucchini, Emilio Manzotti (eds.). Milán: Garzanti, 2007.

obra bastante heterogénea que reúne, en tres partes y un anexo, relatos y prosas breves ya publicados en revistas entre 1931 y 1933. Los textos que nos ocupan están recogidos en la tercera parte de la obra (*Polemiche e pace*) y son respectivamente un relato, titulado *La fidanzata di Elio* (*La novia de Elio*) y un texto autobiográfico, una suerte de reportaje de viaje, titulado *La festa dell'uva a Marino* (*La fiesta de la uva en Marino*).

¿Qué vinos se citan en estos dos textos? En el primero, *La fidanzata di Elio*, el protagonista confiesa su predilección por un vino blanco, el vino de Orvieto, mientras que, en el segundo, *La festa dell'uva a Marino*, se menciona un vino rojo joven y levemente gaseoso de una tradicional fiesta otoñal de la vendimia a la que el autor acude como espectador. Gadda nos acompaña en la Italia central, primero en la ciudad de Orvieto, en la región de Umbría colindando con Lacio y Toscana, y luego en la localidad de Marino en la conocida zona vitivinícola de los *Castelli romani* (a unos 21 km sur este de Roma) en la región de Lacio.

En ambos textos, las referencias al vino acompañan a la visión muy puntual de una concreta área del territorio italiano cuyos vinos (eran) y son muy apreciados, mientras que su paisaje es hermoso con verdes colinas y pintorescos viñedos. Por otro lado, vino y viña contribuyen a evocar en el texto literario el paisaje bucólico de una Italia rural, atávica, jovial, próspera y feliz, cuyas raíces hunden en la civilización clásica. Es evidente el paralelismo con las connotaciones codificadas para esta bebida por el mundo clásico. En estos textos, más crípticamente en *La fidanzata di Elio* y más explícitamente en *La festa dell'uva a Marino*, el vino se asocia al *locus amoenus*, a la sensualidad y al disfrute dionisiaco; evoca la buena vida, ya que el vino alegra el corazón de los hombres; es patrimonio de los vivos, de lo terrenal y, por tanto, digno de ser disfrutado porque tarde o temprano la muerte a todos les llega. El vino, además, se revela como una componente fundamental de la vida social; es algo que se comparte entre amigos, en un ambiente agradable y jovial. Lo que se acaba de reseñar, sin embargo, no es suficiente para contestar a la pregunta inicial de donde mueve el presente estudio, por este motivo es preciso observar cuándo las referencias al vino aparecen en el texto y con qué función narrativa. Ello será fundamental para conectar este elemento temático tanto con la búsqueda formal como con la construcción de significado acometidos por el autor a través de su peculiar estilo y su poética.

En *La fidanzata di Elio*, se hallan dos referencias al “vino bianco di Orvieto”. La primera vez se introduce en la secuencia con la que Elio evoca el recuerdo de una comida en casa de un conmitón, antiguo amigo suyo. En la descripción de la mesa ricamente preparada para complacer al invitado, se enumeran primero los platos preparados (“della minestra, del pollo, dell’arrostato, del lessato, dell’insalata, dei dolci; dei dolcissimi frutti”), a continuación se detallan los enseres (“i piatti e le caraffe di Piedilùco, con una tovaglia ricamata da lei; perché l’ospite fosse lieto, perché il sole si rifrangesse fúlgidamente sopra li argenti”) y finalmente se dice que: “nelle caraffe c’era del fresco vino d’Orvieto, molto vino, quanto due alpini volessero berne, commemorando” (p. 227). El vino abundante ayuda a anestesiar el recuerdo doloroso de un pasado común: el trauma vivido por ambos combatiendo en el cuerpo militar de los soldados Alpinos durante la Primera guerra mundial; sin embargo, el vino que Elio toma, y le vuelve cada vez más ebrio, le hace sentir vivo, conectándole de forma dionisiaca a la existencia y a sus placeres.

La segunda referencia al vino, que se encuentra en el texto, aclara la procedencia geográfica de Elio, se lee: “Egli sentì, spoletano, che preferiva il vino d’Orvieto” (p. 230). A este

comentario extemporáneo del narrador le sigue la transcripción de los pensamientos íntimos de Elio acerca de su futura boda y de su matrimonio: una visión de lujo y lujuria en abierto contraste con la austeridad y el conformismo que dictan las normas y los códigos morales de la familia de su novia, Luisa, una familia que pertenece a la sociedad alto-burguesa de la próspera e industrial ciudad de Milán. En el errático vaivén de su mente, Elio medita acerca de cómo el disfrute de los placeres de la vida, la felicidad que deriva de la plenitud de los sentidos, le sería negada al casarse con Luisa, joven modélica que, si bien está dotada de todas las virtudes de la mujer perfecta, sin embargo, falta de empatía y sensualidad. Con ella, se le promete, es cierto, una vida acomodada, pero de alguna forma estéril y encorsetada por las apariencias. A estas apariencias responde un concepto de virtud que, por otro lado, en un momento de rebeldía del protagonista es indicada como un mecanismo de coacción, de imposición de unas normas sociales compartidas por una comunidad que, sin embargo, inhiben lo natural y reprimen lo instintivo, y con ello el fluir auténtico del ser. Luisa encarna con su conducta un ideal de perfección cuyas virtudes (“le virtù filiali, le virtù domestiche, le virtù musicali, le virtù culinarie”) se definen por la negación, por la renuncia a gozar plenamente de la existencia. Ello se explicita tanto mediante la alusión irónica a la falta de sabor de lo que cocina su prometida (“quella sera, Luisa doveva aver preparato il suo centotrentacinquesimo budino di fidanzata; alla sémola, inarrivabile massaia!, sostituiva regolarmente della farina gialla di seconda qualità”, p. 226), como a través de su conducta moderada (“Luisa non beveva vino né liquori, il caffè raramente, e quelle rarissime volte ci metteva pochissimo zucchero”, p. 226).

A la imagen de Luisa se superpone la figura de otra mujer, la rubia esposa del conmitón que emerge del flujo de conciencia que Elio teje en su mente mientras va de camino a la casa de su novia: “sotto i fari e di tra le concitate voci de’ passanti, vide proprio la donna d’un altro, la signora che aveva conosciuto in una cittadina dolcissima della dolce Italia, ch’era la moglie d’un commilitone e lo aveva invitato” (p. 227). La yuxtaposición de los dos planos temporales, secantes con la línea del presente en la subjetividad del protagonista, resalta semánticamente la antítesis que sugiere el contraste entre las dos figuras femeninas. En oposición a la angustia que a Elio le suscita pensar en su novia y su próxima boda (“un più angoscioso pensiero lo tenne”, p. 226), el recuerdo de la florida mujer, esposa de un amigo, lo sumerge de nuevo en el estado de jovialidad y plenitud que le había proporcionado el banquete, la abundancia y exquisitez de los platos que ella misma le había servido, así como el delicioso vino blanco y el café muy azucarado que la mujer le ofrecía, mientras aumentaba su ebriedad, “mentre ancora l’amico mesceva: “bevi, bevi!” (p. 227).

En lo que a la construcción de la narración se refiere, tanto la referencia al vino como al acto jovial de beber son datos exteriores que hacen de contrapunto, intercalándose, al flujo de conciencia del personaje, el cual, referido en tercera persona por un narrador omnisciente, ocupa la mayor parte del relato. Se trata de un procedimiento narrativo que es funcional, por otro lado, a la construcción del personaje. Por ello, es interesante subrayar que las dos menciones al vino que se han comentado marcan los momentos en los que Elio se ajena de la realidad, ya sea distraído por un recuerdo o por unos pensamientos inexpresados. La figura del vino sirve como dispositivo narrativo para que ciertos fragmentos identitarios del protagonista emerjan. Al mismo tiempo, se esboza un relato autobiográfico: unos recuerdos pasados se enlazan con vivencias presentes y también con proyecciones de posibles momentos futuros. Asimismo, el vino se carga de un valor metafórico al representar junto

con el café y el azúcar la felicidad que proporciona el goce sensual de la vida que, por otra parte, parece ser vetado al protagonista, como se verá también en el texto siguiente.

Los elementos, lecturas y significados, que se han traído a colación a las dos alusiones al vino contenidas en el primer texto analizado, se hallan también en el texto que le sigue, titulado *La festa dell'uva a Marino*; mientras el primero se puede clasificar como narrativa breve modernista, el segundo se presenta como una suerte de reportaje de viaje que, verosímilmente, el mismo escritor pudo realizar desplazándose de Roma a una localidad de los Castillos romanos, Marino, en ocasión de la tradicional fiesta otoñal de la vendimia.

La descripción del ambiente alegre y carnavalesco, de la alegría despreocupada que acompaña la ebriedad, así como de un paisaje idílico en el que naturaleza y cultura conviven, acotan un espacio existencial positivo, de plenitud de la vida, de disfrute de sus placeres, como habíamos visto en el texto anterior. El retrato moral y existencial, que coincide con el de la instancia narradora, se traza con más precisión y remite a un tipo humano neurótico. El “yo” del autor se inscribe en la visión de un territorio bucólico y de una humanidad edénica que el relato recompone (“*eccomi*”); sin embargo, este hecho no lo redime de la angustia que lo embarga y que lo excluye del espacio “*anímico*” connotado por la situación agreste y festiva: “*con addosso una camicia sudata e appiccaticcia, nel lago torrido e opaco del vento scirocco, eccomi a contemplare le cose della campagna e della festa, esule verso l'uva fuor dal giardino senz'uva dei lombardi aforismi e delle milanesissime «moralités»*” (p. 234).

Es posible establecer otros dos puntos de contacto fundamentales entre los textos aquí en consideración. Por un lado, se puede identificar un empleo similar del ámbito semántico del vino (y en este caso también de la uva, de los racimos y del mosto) del que se explota su acepción dionisiaca. Por otro, el vino se utiliza como preludeo de una elipsis temporal en la construcción del discurso narrativo. Es usado para sugerir un estado mental de suspensión en la percepción subjetiva del protagonista en la que irrumpe el recuerdo doloroso de la Primera guerra mundial. Ello se da de forma más explícita en *La festa dell'uva*. Así, los numerosos jóvenes que disfrutaban de la fiesta, que beben vino en la plaza del ayuntamiento o que saborean los racimos recién cogidos, le recuerdan al yo narrador aquellos otros jóvenes que ya no volverán: “*Alla cantina De Simoni oggi essi non bevono, né alle cannelle della loro fontana: la loro immagine si è cancellata nel tempo*” (p. 241). A la cosecha del momento presente se superpone otra que, de forma metafórica, sugiere la matanza de tantos jóvenes, a algunos de los cuales quien narra conoció pero que a él también se le van borrando de la memoria: “*Non posso più ricordare, dopo anni ed anni: ma quell'assalto, quella vendemmia, sono stati un'altra cosa*” (p. 241). De nuevo, como en el texto anterior, el vino vincula fragmentos del presente con los del pasado, al mismo tiempo que une, en una disyuntiva, el estado de plenitud, de disfrute de los placeres con su negación, encarnada esta vez por el personaje en primera persona, como si de una confesión de un inadecuado para la vida se tratara.

2. EL VINO COMO ENGARCE DE LA TRANSTEXTUALIDAD GADDIANA

El tema del vino junto con su función atributiva finalizada a la caracterización del personaje, así como con la función narrativa que desempeña y la carga metafórica que conlleva (que se han puesto de relieve en el anterior análisis) se vuelven a proponer en la novela *Quer pasticciaccio brutto de via Merulana*. Entre los propósitos del presente trabajo nos planteamos rastrear la pista dionisiaca a lo largo de la producción narrativa de Gadda. Por ello, es interesante traer a colación aquí dos fragmentos significativos en este sentido; a saber, la escena inicial con la que se retrata una comida en un espacio burgués y la excursión a Marino que, de Roma, se concede el inspector Ingravallo encargado de la investigación del asesinato de la que fue su anfitriona al principio de la novela, Lilians Balducci. De esta forma, se demuestra la existencia de una red temática, así como la persistencia de un dispositivo compositivo, que recomponen en torno a la imagen del vino una línea roja sin solución de continuidad. Sin embargo, tal y como se planteaba en las premisas al presente trabajo, la escritura de Gadda no solo reutiliza materiales ya elaborados. El milanés “fagocita” otros textos en el proceso de recreación paródica y grotesca de la realidad que con su pluma pretende penetrar y de la que, en el intento de captar las razones oscuras de la existencia, devuelve una imagen deformada.²⁵³ Por tanto, es conveniente antes de continuar con el análisis textual, abrir un breve paréntesis para dejar patente cómo también la figura del vino participa en el juego polifónico e transtextual que alimenta la prosa modernista de Gadda y su realismo antimimético.

Como si de un palimpsesto se tratara,²⁵⁴ en los textos del escritor milanés es posible rastrear huellas de otros textos, en concreto y de una manera especial, en las imágenes que verbalmente crea el autor para ilustrar las “razones oscuras o vívidas de la existencia” (*Tendo al mio fine*); esto es, visiones de lo real que se vislumbran a través de la escritura. Así, por ejemplo, en la exhortación del amigo soldado que, ya ebrios los dos, le dice a Elio “Bevi, ¡bevi!”, parecen resonar el brindis “Beve, beve con me!” de la ópera lírica *Otello*, con música de Giuseppe Verdi y libreto de Arrigo Boito o incluso el aria “Mamma, quel vino è generoso” del melodrama *Cavalleria rusticana* de Pietro Mascagni. A propósito del significado que adquiere el vino en esta escena y luego en la descripción de la fiesta de la vendimia en

²⁵³Ello remite a la declaración que se lee en esa suerte de programa poético titulado *Tendo al mio fine* que Gadda antepone, como si de una carta proemial se tratara, a los relatos que reúne en *Il castello di Udine*. En la parte inicial de *Tendo al mio fine*, la alabanza de la virtud de los literatos italianos más sabios sugiere el diálogo que con estos mismo entrelaza Gadda y cuyo eco resuena en su escritura fruto, es preciso recordarlo, de la búsqueda de un estilo personal y original: “Tendo a una brutale deformazione dei temi che il destino c’è creduto di proponermi come formate cose ed obbietti: come paragrafi immoti della sapiente sua legge. Umiliato dal destino, sacrificato dalla vanità del nulla, io, che di tutti li scrittori della Italia antichi e moderni sono quello che più possiede di comodini da notte, vorrò dipartirmi un giorno dalle sfiancate seggiole dove m’ha collocato la sapienza e la virtù de’ sapienti e de’ virtuosi, e andando verso l’orrida solitudine mia, levarò in lode di quelli quel canto, a che il mandolino dell’anima, ben grattato, potrà dare bellezza nel ghigno. La virtù, senza il becco d’un quattrino, è pur veneranda cosa: e questo si arà da sentire nelle mie note. Era ed è la legge che custodisce ed impone l’inutilità marmorea del bene, che ignora o misconosce le ragioni oscure e vivide della vita, la quale si devolve profonda: deformazione perenne, indagine, costruzione eroica” (p. 119).

²⁵⁴Se remite al fundamental trabajo de Gérard Genette, *Palimpsestos: la literatura de segundo grado*. Madrid: Taurus, 1987.

Marino, es interesante recordar que Giacomo Leopardi en su personal *Zibaldone* describe el efecto del vino sobre el hombre como un placer en el que se mezcla lo corporal y lo espiritual; lo considera al igual que la risa, el patrimonio de una humanidad primigenia, vigorosa y pre-racional. De ello deriva una connotación cultural que, se puede conjeturar, contribuye a concretar el significado del relato y, a la vez, se puede vislumbrar en el paisaje natural y humano representado en *La festa dell'uva a Marino*. Por otro lado, el amplio repertorio enológico de Giosué Carducci, el vate de la nueva Italia, el referente cultural y literario del *Risorgimento* italiano y de la Italia unida, le puede haber sugerido a Gadda la metáfora del vino como “férvido sangre de los patriotas” que se encuentra en el reportaje de la fiesta en Marino. Se lee en el texto de Carducci, titulado *Brindisi d'Aprile (Aprile 1869)* publicado en *Rime Nuove*:

“Allora a l'aër tepido / Tutto fermenta e langue, / Entro le vene il sangue, / Entro le botti il vin. / Tu senti de la patria, / Rosso prigion, desio; / E l'aura del natio / Colle sommove il tin. / Di pampini giuliva / La dolce vite è là, / Tu qui ne' lacci... Oh viva, / Viva la libertà! / Andiamo, il prigioniere / Andiamo a liberar; / Facciamlo nel bicchiere / Rivivere e brillar.” (p.46).

Es legítimo pensar que no solo *Brindisi d'Aprile* constituya un intertexto de *La festa dell'uva a Marino*, sino también el muy popular poema *San Martino (Dicembre 1883)* en el que Carducci dibuja el cuadro de una aldea campesina en el que destacan los detalles que surgen de la sinestesia; de forma similar el aroma de la carne del asado que se vende en la fiesta de Marino para acompañar el vino, el aire está impregnado por el olor del mosto que está fermentando y el de la carne de caza en el fuego:

“La nebbia a gl'irti colli / Piovigginando sale, / E sotto il maestrale / Urla e biancheggia il mar; / Ma per le vie del borgo / Dal ribollir de' tini / Va l'aspro odor de i vini / L'anime a rallegrar. / Gira su' ceppi accesi / Lo spiedo scoppiettando: / Sta il cacciator fischiando / Su l'uscio a rimirar.” (p. 72).

El vino y la viña son figuras literarias muy recurrentes en la tradición literaria italiana del siglo diecinueve que no dejan de resonar polifónicamente en la escritura del autor milanés tal como se está poniendo de manifiesto; por ello, huelga recordar otro antecedente literario imprescindible, de referencia obligada para la obra de Gadda, Alessandro Manzoni. En efecto, en la primera página de la obra maestra de Manzoni, la novela *I promessi sposi (Los novios)*, en la que se reproduce de forma pictórica la visión del territorio en el que se desarrollan las vicisitudes de unos novios, Renzo y Lucía, los viñedos aparecen dos veces. En la primera se insertan como un elemento natural típico de un paisaje idílico, bucólico, ajeno a los avatares de la historia y del presente en el que los humildes, como se verá a continuación, sufren la opresión de los dominadores españoles: “Il lembo estremo, tagliato dalle foci de' torrenti, è quasi tutto ghiaia e ciottoloni; il resto, campi e vigne, sparse di terre, di ville, di casali; in qualche parte boschi, che si prolungano su per la montagna” (cap. I, p. 9). La segunda referencia sirve, en cambio, para aludir a las fechorías que acometían las

tropas españolas de guarnición en la región italiana de Lombardía cerca de la aldea de los dos desafortunados protagonistas de la novela:²⁵⁵

“(…) insegnavan la modestia alle fanciulle e alle donne del paese, accarezzavan di tempo in tempo le spalle a qualche marito, a qualche padre; e, sul finir dell’estate, non mancavan mai di spandersi nelle vigne, per diradar l’uve, e alleggerire a’ contadini le fatiche della vendemmia.” (cap. I, p. 9).

Con dos pinceladas, el escritor sintetiza al comienzo de su novela histórica la visión moral de un determinado momento en los términos por los que la laboriosidad humana contribuye a la belleza del entorno natural, mientras que la violencia de los prepotentes, con sus devastaciones, la ultraja.²⁵⁶ La naturaleza se vuelve románticamente participe de las vivencias de los hombres. Es posible sugerir un paralelismo con las referencias de Gadda al vino y a la vid en los textos de su exordio narrativo, muy marcado, como se ha visto, por el magisterio de Manzoni. En la descripción que se acaba de citar, la imagen de la viña, gracias a las connotaciones axiológicas que adquiere ese elemento del paisaje, se convierte en un paradigma a través del cual aludir a sucesos colectivos e historias personales que se desarrollan en un determinado espacio y tiempo, pero que se vuelven paradigmáticas de la historia de la humanidad. A Gadda tuvo que parecerle sugerente la disyuntiva entre la paz que inspira el paisaje bucólico y las acciones violentas perpetradas por los opresores en contra de los más humildes, de lo cual la naturaleza es testigo silente.

De nuevo en *I promessi sposi*, hacia el final de la novela, cuando la guerra se añade a la hambruna y a la peste que azotan la población, el autor se sirve de la alusión al saqueo de los barriles de vino y a la devastación de las viñas como ejemplos más emblemáticos, y a la vez reveladores, de lo vivido por los aldeanos que, tras huir de sus casas, al regresar a ellas solo encuentran ruinas:

“Dopo un’altra po’ di strada, cominciarono i nostri viaggiatori a veder co’ loro occhi qualche cosa di quello che avevan tanto sentito descrivere: vigne spogliate, non come dalla vendemmia, ma come dalla grandine e dalla bufera che fossero venute in compagnia: tralci a terra, sfrondati e scompigliati; strappati i pali, calpestato il terreno, e sparso di schegge, di foglie, di sterpi.” (cap. XXX, p. 682).

Como se ha visto brevemente, numerosas y sobre todo significativas son las pistas dionisiacas que recurren a lo largo de la narración en los *Promessi sposi* y que refuerzan, como subraya Gibellini, una visión de la historia y de la sociedad en la que despunta el conflicto entre fuertes y débiles, opresores y víctimas, ricos (en sus palacios) y humildes (en sus casa y mesones).

²⁵⁵Se recuerda que la novela de Manzoni entrelaza la historia personal acontecida a dos prometidos, Renzo y Lucía, con la historia colectiva de la dominación española de la región Lombardía en el siglo XVII, exactamente se trata del año 1620.

²⁵⁶Se remite al respecto a las páginas que se dedican al análisis de los *Promessi sposi* de Alessandro Manzoni en el fundamental trabajo de Pietro Gibellini (2001).

Finalmente, al cotejar la figura del personaje en *La fidanzata di Elio* de Gadda y el de Renzo en la novela histórica de Manzoni, es interesante señalar una coincidencia temática bastante interesante y reveladora para con los objetivos del presente discurso. Se trata de la secuencia en la que Renzo, tras emprender un viaje con el que pretende buscar ayuda contra el prepotente Don Rodrigo que impide su matrimonio, se halla involucrado en las protestas del pueblo por la subida del precio del pan y busca cobijo en el mesón de la Luna. Allí, el joven aldeano, persona proba y comedida, se deja llevar excediendo con la bebida por “quell’arsione che si sentiva, parte per una certa alterazione d’animo, che non gli lasciava far nulla con misura” (cap. XIV, p. 323). Unos pocos vasos de vino le llevan, sin quererlo, a dar una arenga en la que da rienda suelta a su sed de justicia, y en la que se mezclan motivaciones personales y colectivas. La voz narradora retrata cómo la euforia etílica poco a poco cede el paso a una postración mental y física, a la vez que formula el reproche final con el que se anticipa un giro inesperado de los acontecimientos:

“Quando que’ primi fumi furono saliti alla testa di Renzo, vino e parole continuarono a andare, l’uno in giù e l’altre in su, senza misura nè regola: e, al punto in cui l’abbiam lasciato, stava già come poteva. Si sentiva una gran voglia di parlare: ascoltatori, o almeno uomini presenti che potesse prender per tali, non ne mancava; e, per qualche tempo, anche le parole eran venute via senza farsi pregare, e s’eran lasciate collocare in un certo qual ordine. Ma poco a poco, quella faccenda di finir le frasi cominciò a divenirgli fieramente difficile. Il pensiero, che s’era presentato vivo e risoluto nella sua mente, s’annebbiava e svaniva tutt’a un tratto [...] In queste angustie, per uno di que’ falsi istinti che, in tante cose, rovinan gli uomini, ricorreva a quel benedetto fiasco. Ma di che aiuto gli potesse essere il fiasco, in una tale circostanza, chi ha fior di senno lo dica.” (cap. XIV, p. 323).

Al igual que el héroe medio de la novela histórica romántica de Manzoni, Elio héroe burgués encuentra en el vino cierto alivio para con sus angustias cotidianas, sin embargo, a diferencia de Renzo, la bebida le hace hablar (dice Renzo que “quando il vino è giù, è lui che parla”), sino pensar, ya que, a través de los humos etílicos, se desata en una visión trasgresora y grotesca del ritual religioso en el que los dos prometidos reciben el sacramento del matrimonio. Asimismo, para los dos protagonistas, en un caso de forma explícita y en el otro más implícita, las consecuencias por haberse abandonado al vino se revelan infaustas.

Entre Renzo y Elio, tal vez se pueda colocar a algunos de los protagonistas de la narrativa del triestino Italo Svevo. A este respecto, de hecho, es útil señalar para ir acotando un tema muy productivo en la literatura italiana modernista, el texto de Italo Svevo titulado *Vino generoso* y publicado, el 28 de agosto de 1927, en *Fiera letteraria* y dos años más tarde en la antología póstuma editada por Eugenio Montale, *La novella del buen vecchio e della fanciulla ed altri scritti*. El relato narra el tormento vivido durante una noche por un hombre comedido que se ha dejado arrastrar por la bebida y vive la oposición entre la *hybris*, la desmesura, y la *némesis*, la venganza. Pero eso se transforma en otra pregunta: ¿la verdadera vida del hombre se encuentra en el reino nocturno, en el sueño? Por otro lado, tanto los temas utilizados narrativamente (la libertad y la trasgresión de las normas que se

alcanza gracias al vino en la mesa), como la situación descrita al comienzo (unos novios y la ilusión de un futuro de felicidad, de plenitud) se antojan como especulares al relato de Gadda, *La fidanzata di Elio*, y merecerían un análisis pormenorizado que aquí nos alejaría demasiado del hilo del discurso. Sin embargo, merece la pena citar la secuencia en la que se retrata al protagonista disfrutar “pantagruélicamente” de los placeres de la mesa que le están vetados por prescripción médica; se trata de una excepción que bien se merece la celebración de una boda:

“Era la libertà [...] Mangiavo e bevevo, non per sete o per fame, ma avido di libertà. Ogni boccone, ogni sorso doveva essere l’asserzione della mia indipendenza. Aprivo la boca più di quanto occorresse per ricevervi i singoli bocconi, ed il vino passava dalla bottiglia al bicchiere fino a traboccare, e non ve lo lasciavo che per un instante solo.” (p. 130).

Asimismo, unas líneas más adelante es interesante reseñar el fragmento en el que el protagonista manifiesta su preferencia por los vinos de su tierra; mientras los demás brindan con el champagne, “ero ritornato al vino de pasto comune, un vino istriano secco e sincero [...] lo amavo quel vino, come si amano i ricordi e non diffidavo di esso, né ero sorpresa che anziché darmi la gioia e l’oblio facesse aumentare nel mio animo l’ira” (p. 131). Como se pudo subrayar en el apartado anterior, el vino no solo caracteriza al protagonista definiendo entre otros rasgos su procedencia geográfica y, por ende, su pertenencia a una determinada identidad regional, sino que permite arrojar una luz en el interior del personaje dejando que aflore a la superficie.

Desde luego, la estratificación de connotaciones culturales y literarias en torno al tema del vino contribuye muy significativamente a la construcción de los personajes y de su subjetividad, tratándose además de identidades, cada vez más complejas y problemáticas, reflejos de una comprensión de la existencia y del yo modernamente, e irremediablemente, incompletos.

3. EL VINO Y EL TERRITORIO DE LOS CASTELLI ROMANI EN *QUER PASTICCIACCIO*

En el engarce entre el dispositivo narrativo y la carga metafórica, el tema del vino vuelve a jugar un papel relevante en algunos pasajes de una de las mayores novelas de Gadda, *Quer pasticciaccio brutto de via Merulana*; los lugares textuales que serán objeto de atención en esta parte final del trabajo no solo pondrán de manifiesto la persistencia de las pistas dionisiacas en la producción artística del milanés, sino que dejarán constancia de que éste trasvasa parte de los materiales configurados en sus primeros textos reajustándolos a la fórmula más madura de su realismo antimimético.

Es conveniente recordar el argumento de la obra; a saber, el “zafarrancho” aludido por el título es el asesinato de Liliana Balducci cuyo domicilio, apodado el “palacio de oro”, se encuentra en la calle Merulana, ubicada en una exclusiva zona de Roma. El delito,

acontecido en los últimos días del invierno de 1927, es investigado por el inspector Ingravallo, un amigo de familia de la víctima. Con la escena inicial se presentan estos personajes, su ambiente social alto-burgués y se alude a unos secretos que esconde un matrimonio en apariencia devoto y bien avenido. Durante la comida dominical al que el inspector ha sido invitado, se bebe en cantidad abundante un vino seco y blanco. Se señalan dos denominaciones de origen que remiten a la zona de los *Castelli romani*: con los entrantes se sirve un vino al que se denomina metafóricamente “oro de Frascati”, mientras que durante el resto del almuerzo se toma un vino de Albano Laziale. Se trata de la zona geográfica donde se ubica tanto la localidad de Marino ya encontrada en *La festa dell’uva* y que es limítrofe a la comarca vitivinícola de Orvieto que se menciona en *La fidanzata de Elio*.

Asimismo, al igual que en los textos anteriores, el vino o mejor dicho su efecto “liberador” sobre el protagonista, acompaña el fluir de sus pensamientos más íntimos a través de los cuales se recompone una visión, cuanto menos escandalosa, que pretende con el recurso de la ironía correr la cortina del semblante sobrio que aparenta el ménage familiar:

“Don Ciccio stava per vedere il fondo dell’ultimo per così dire calice – un cinque anni bianco extra-secco, ora, del cavalier Gabbioni Empedocle & Figlio, Albano Laziale, da sognarseli perfino in questura, il vino, il bicchiere, il Padre, il Figlio e il Lazio – allorché il fardello delle sue private opinioni sulle concause affettive (lui diceva erotiche) degli accadimenti umani lo portò a considerare, ovviamente, che una nipote in quelle condizioni non era una nipote ordinaria [...] «Ccà ce sta una nepote cchiù ‘mbrogliata,» rimuginò tra sé e sé, con quel bianco secco in Porta Paradisi che ancora gli titillava il velopendolo. Sì, sì. Dietro quel nome «nipote» ci doveva star nascosto tutto un groviglio... di fili, un ragnatelo di sentimenti, dei più rari, ... delicati.” (pp. 17-18).

Una vez más el vino se convierte en un elemento revelador del conflicto entre la verdad y la apariencia, ya que, al arrastrar unas connotaciones culturales y literarias codificadas por la tradición, le permite al autor recurrir a la parodia y representar de una forma trasgresora unas normas que, aunque socialmente aceptadas y compartidas por una comunidad, ocultan una situación inaudita; pues, como en Alessandro Manzoni, es la bebida etílica la culpable de la trasgresión, de la parodia. De esta manera, sin embargo, el elemento temático conecta con la poética *gaddiana* y el papel ético que el autor atribuye a la narración, instrumento por tanto de exploración del mundo gracias al cual representar el “groviglio” (enredo) que se esconde en su interior denunciando lo vacío, la estupidez y la hipocresía de la sociedad de su tiempo. De ahí que el relato no puede sino proyectar una imagen deformada paródica y satírica de lo real. Por otro lado, el vino juega un papel exquisitamente diegético, ya que a través de las referencias a esta bebida se orquesta, una vez más, el movimiento narrativo entre el exterior (apariencias) y el interior (existencia) que traza el fluir del razonamiento inductivo de la mente del investigador mientras observa, analiza y juzga a sus anfitriones llegando a unas conclusiones (*en vino veritas*) acerca de la pareja Balducci que él mismo juzga de las más descomedidas al darse cuenta de la verdad ignominiosa que puede esconderse detrás del rápido sucederse de “sobrinas” en esa casa tan respetable: “Gli venne un pensiero, con una parola irriverente: era il vino” (p. 18). Cuanto más bebe, más claramente le aparece al protagonista la realidad con sus sombras y sus

lucos, aunque de su atrevimiento se justifica, de forma sarcástica, atribuyendo la culpa al vino. Tras sospechar de la traición indigna del marido con las jóvenes sirvientas, las “sobrinas”, cuando llega el supuesto “primo” de la señora Liliana, la duda también se extiende a la integridad moral de la mujer: “Ingravallo fu colto allora da un’idea strana, come avesse bevuto un veleno, era il vino secco del Gabbioni: gli venne l’idea che il «cugino» cortegiasse la signora Liliana per... ma sí!... per averne favori di denaro” (p. 21).

Es interesante subrayar la función narrativa desempeñan el vino y el acto de beber para la construcción de la subjetividad del personaje: esa dimensión *ab interiore* a la que se refería el mismo Gadda en sus reflexiones acerca de la novela. De manera que las referencias a la bebida marcan el ritmo del progresivo desplegarse del pensamiento del protagonista referido por un narrador omnisciente. El escritor ya había experimentado un procedimiento similar en el relato *La fidanzata di Elio* por el que, es lógico pensar a la luz de los fragmentos textuales reseñados en el apartado anterior, había modulado su pluma a partir de Alessandro Manzoni, maestro del realismo, e Italo Svevo, maestro de la modernidad literaria.

En la novela, además, la predilección personal para la zona vitivinícola de los *Colli Albani* se concretiza con la reescritura de un episodio de corte autobiográfico ya consignado en *La festa dell’uva a Marino*. Durante las pesquisas en torno al delito que había sacudido la alta burguesía de la Roma fascista, el inspector Ingravallo se concede “una scappata a Marino”:

“Era una giornata meravigliosa: di quelle così splendidamente romane che perfino uno statale di ottavo grado, ma vicino a zompà ner settimo, be’, puro quello se sente aricicciasse ar core un nun socché, un quarche cosa che rissomija a la felicità. Gli pareva davvero di inalare ambrosia cor naso, de bevela giù ne li pormoni: un sole dorato sur travertino o sur peperino d’ogni facciata de chiesa, sul colmo d’ogni colonnetta, che già je volaveno intorno le mosche. E poi, lui, s’era già messo in testa tutto un programma. A Marino, artro che quel’ambrosia ce sta! A la grotta der sor Pippo ce steva un bianco malvagio: un vigliacchetto de quattr’anni, in certe bottije, che cinque anni prima avrebbe elettrizzato il ministero Facta, se il Facta factorum fosse stato in grado de sospettanne l’esistenza. Faceva l’effetto del caffè, sui suoi nervi molisani: e gli porgeva d’altronde tutta la vena, con tutte le sfumature, d’un vino di classe: le testimonianze e i modulari accertamenti linguatico-palatali-faringo-esofagici d’una introduzione dionisiaca. Con uno o un paro de quei bicchieri in canna, chissà.” (pp. 58-59).

Al autor en excursión que cae presa de los recuerdos de la Gran guerra y de ciertas melancolías de veterano, se sustituye un joven investigador de policía, Francesco Ingravallo, apodado Don Ciccio.

4. A MODO DE EPÍLOGO

Para concluir es preciso destacar dos aspectos que se configuran a partir del desarrollo del presente trabajo. Por un lado, aunque el vino en la narrativa de Gadda no se puede considerar un campo temático privilegiado, como puede ser en cambio la comida, sin embargo, las referencias que se han encontrado tanto en los primeros textos como en su obra más madura, son espías de una predilección personal por un tipo de vino en concreto: el vino blanco de los *Castelli romani* y por un paisaje, el de las colinas de Italia central, en el que los viñedos son sus perlas. Además, la presencia de este tema se convierte, como se ha visto, en un hilo conductor que atraviesa su producción narrativa subordinados a diferentes funciones; por un lado, se sustenta en un juego del texto con otros textos acotando un tema muy productivo en la literatura italiana; así lo corroboran las muestras tomadas de nombres tan ilustres y sugerentes para Gadda, como Giosué Carducci, Alessandro Manzoni o Italo Svevo, entre otros. Por otro lado, en las obras estudiadas, tanto para los primeros relatos como para la novela, la figura del vino se asocia a un dispositivo narrativo para la construcción del personaje y, en última instancia, para la representación “deformada” de la realidad a la que irrenunciablemente tiende la escritura de autor milanés. El vino, pues, acaba por conectar con la poética *gaddiana* desempeñando el rol de un diafragma entre lo exterior y lo interior de ese proceso deformador por el que escritor piensa lo real transfigurándolo con su escritura. La pista enológica retomada desde los primeros relatos en la novela contribuye temáticamente a la construcción de un argumento que pone en escena el tentativo de desvelar una verdad última y unívoca que el autor modernista sabe huidiza e imprevisible.

BIBLIOGRAFIA

FUENTES PRIMARIAS

CARDUCCI, Giosuè - *Rime nuove*. Letteratura italiana Einaudi. Edición de referencia: G. Carducci - *Giambi e Epodi e Rime Nuove*, Edizione Nazionale delle Opere. Bologna: Zanichelli, 1942. Disponible en: <http://www.letteraturaitaliana.net>.

GADDA, Carlo Emilio - *Il castello di Udine*. En Id. - *Romanzi e racconti*, I, *Opere complete*, Raffaella Rodondi, Guido Lucchini, Emilio Manzotti (eds.). Milano: Garzanti, 2007, pp. 109-297. ISBN: 978-88-11-60068-8.

GADDA, Carlo Emilio - *Quer pasticciaccio brutto de via Merulana*. Milano: Garzanti, 1983. ISBN: 88-11-66125-0.

LEOPARDI, Giacomo - *Poesie e prose*. Mario Andrea Rigoni (ed.). Milano: Mondadori, 1998. ISBN: 88-04-30264-X.

MANZONI, Alessandro - *I promessi sposi*. Ezio Raimondi, Luciano Bottoni (ed.). Milano: Principato, 1999. ISBN: 88-416-1837-X.

SVEVO, Italo – *Vino generoso*. En Id. *Racconti e scritti autobiografici*, Clotilde Bertoni, Mario Lavagetto (eds.). Milano: Mondadori, “I Meridiani”, 2004, pp. 127-147. ISBN: 88-04-52369-7.

ESTUDIOS

BERTONI, Federico – *La verità sospetta. Gadda e l'invenzione della realtà*. Torino: Einaudi, 2001. ISBN: 88-06-15876-7.

BIASIN, Gian Paolo – “La cornucopia del mondo: C.E. Gadda, «La cognizione del dolore»”. En Id. *I sapori della modernità. Cibo e romanzo*. Bologna: il Mulino, 1991, pp. 113-39. ISBN: 88-15-03178-2.

CLERICI, Luca – “La tavola imbandita della modernità letteraria”. *Progressus. Rivista di Storia Scrittura e Società*. Siena. II. 2, dicembre 2015, pp. 124-136. ISSN 2284-0869.

DUYCK, Mathijs - *Le raccolte “solariane” di Gadda: verso uno studio della politestualità narrativa*. Louvain: Presses Universitaires de Louvain, 2018. ISBN: 978-2-87558-761-9.

GENETTE Gérard - *Palimpsestos: la literatura de segundo grado*. Madrid: Taurus, 1987. ISBN: 84-306-2195-4.

GIBELLINI, Pietro - *Il calamaio di Dioniso: il vino nella letteratura italiana moderna*. Milano: Garzanti, 2001. ISBN: 8811597188.

GIOANOLA, Elio - *Carlo Emilio Gadda. Topazi e altre gioie familiari*. Milano: Jaca Book, 2004. ISBN: 88-16-40653-4.

KLEINHANS, Martha – “«Satura» und «pasticcio». *Formen und Funktionen der Bildlichkeit im Werk Carlo Emilio Gaddas*”. Tübingen: Niemeyer, 2005. ISBN 3-484-55045-7.

ONORATI, Ugo - *Carlo Emilio Gadda a Roma e nei castelli romani*. Estratto da *Strenna dei romanisti* (18 aprile 2001), pp. 1-22.

SPILA, Cristiano – “La “gran fiera magnara”: per una geografia alimentare del «Pasticciaccio»”. *Rassegna europea della letteratura italiana*, 35, 2010, pp. 119-131.

GERARDO BLANCO/AMANCIO PERATONER: EL VINO COMO CAUSA Y DETONANTE DE DECADENCIA FÍSICA Y MORAL

Luciana Gentili²⁵⁷

Quizá lo más curioso y atractivo de *El vino de Valdepeñas* (1872) – pieza de por sí bastante insustancial a no ser por el brumoso etilismo subyacente al enredo – sea el perfil identitario de su autor. Gerardo Blanco, “Janus trifons” en virtud de sus tres *facies*, avaloradas por los heterónimos – Amancio Peratoner²⁵⁸ y Blanco Prieto – es un personaje pintoresco, del que se desconocen las peripecias vitales y que, sin embargo, gozó de una vasta popularidad en el último tercio del siglo XIX español, como queda atestiguado por el indiscutible éxito editorial de sus obras. Republicano, masón, naturalista radical, propagador de la tradición higienista e indómito cultivador del subgénero médico-pornográfico, sin por eso dejar de ser un intransigente moralista y un empedernido misógino, este heterodoxo de la pluma cuenta con una producción literaria variopinta y ecléctica, de la cual ya han dado amplia constancia Pura Fernández,²⁵⁹ Luisa Cotoner Cerdó²⁶⁰ y Patricia Ruiz Fernández,²⁶¹ a cuyos estudios remito sin necesidad de repetir lo que ya se ha dicho.²⁶² Al cajón de sastre de su obra haré referencia cada vez que el abordaje del tema del beber en demasía – eje alrededor del cual se vertebra *El vino de Valdepeñas* – me ofrezca la hoja de ruta para escudriñar su actitud ante una cuestión tan palpitante, en la España de la segunda mitad del Ochocientos,

²⁵⁷Università di Macerata

²⁵⁸En el *Diccionario histórico de la traducción en España* (Lafarga, Pegenaute eds., Madrid: Gredos, 2009, pp. 882-884), el escritor aparece registrado bajo el nombre de Amancio Peratoner y Almirall. La opinión, asentada por Palacios Bernal (“Las traducciones de Gautier, Flaubert y Zola y la imagen de la mujer en la obra de Amancio Peratoner”, en Lafarga, Pegenaute eds., *Creación y traducción en la España del siglo XIX*. Bern: Peter Lang, 2015, p. 323), según la cual “no existe duda sobre su verdadero nombre, Peratoner”, y compartida por la mayoría de los estudiosos, no llega a despejar toda incertidumbre. Si damos fe a la “Dedicatoria”, puesta en apertura de *A noventa días vista. Juguete en un acto y en verso*, estrenado en Zaragoza en 1867 y publicado en aquel mismo año, Gerardo Blanco rinde tributo a su padre, don Santiago Blanco y Olazabal, homenajéandole con “el éxito feliz de esta primera, pobre producción mía”, con lo cual Peratoner debería entenderse más bien como su afortunado seudónimo.

²⁵⁹Fernández, “Barcelona, cuna editorial de los ‘misterios’ de la ‘vida privada’”, *Metropolis Mediterrània*. (7) 2006, pp. 53-59; “El laboratorio editorial de la literatura higiénico-sexual: el género intermedio de Amancio Peratoner y Gerardo Blanco (Ensayo de catálogo bibliográfico)”, en Hibbs, Fillière (eds.), *Los discursos de la ciencia y de la literatura en España (1875-1906)*. Vigo: Academia del Hispanismo, 2015, pp. 247-262.

²⁶⁰Cotoner Cerdó, “Amancio Peratoner i Almirall, un traductor sicalíptico”, en Lafarga, Pegenaute eds., *Autores traductores en la España del siglo XIX*. Kassel: Reichenberger, 2016, pp. 415-430.

²⁶¹Ruiz Fernández, “Una lectura erótica de los tratados divulgativos de Amancio Peratoner”. *Analecta Malacitana (AnMal electrónica)*. (32) 2012, pp. 517-548.

²⁶²Muy útil resulta también la contribución de Díez Fernández, “Compilar y desleír la poesía erótica de los Siglos de Oro: los cancioneros de Amancio Peratoner”. *eHumanista*. (15) 2010, pp. 302-320.

como fue el discurso antialcohólico.²⁶³ Pero antes de meterme por los vericuetos de la propaganda higienizadora, a la que don Gerardo, o mejor su *alter ego* más conocido en este campo, es decir Amancio Peratoner, se sumó con entusiasmo, es necesario contextualizar la pieza a partir de la cual se despliega mi análisis.

Empecemos por los datos que se desprenden de la portada: *El vino de Valdepeñas* es un drama en tres actos y en verso, publicado en 1872 por la imprenta barcelonesa de Salvador Manero, un catalán militante, “republicano y difusor de la obra de sus correligionarios políticos, de masones y librepensadores”,²⁶⁴ que dará a conocer también otros dos trabajos teatrales del mismo escritor, *María Antonieta* (1871) y *El mejor abrazo* (1873). El drama fue estrenado en el teatro de Romea la noche del 18 de Marzo de 1872 con un reparto de primera, bajo la dirección de Joaquín García Parreño, actor de mucho renombre, que se había incorporado al Teatro barcelonés a partir de la temporada 1869-1870,²⁶⁵ y que en esta circunstancia desempeña el papel de Matías, el protagonista. Si nos atenemos a las indicaciones ofrecidas por Arroyo y Herrera, en su *Registro teatral de artistas españoles de 1882*,²⁶⁶ todos los integrantes del *cast* debieron ser artistas afamados, empezando por don Hermenegildo Goula, el galán joven, al que le correspondió representar la parte de sargento de la guardia civil, y en beneficio del cual el mismo don Gerardo había compuesto el texto.²⁶⁷

Tras la portada y en página aparte, el autor nos brinda otra información de relieve: “La idea y algunas escenas de esta obra están tomadas de un cuento del célebre Erckmann-Chatrrian”. A decir verdad, la notita es bastante inexacta. En primer lugar, Erckmann-Chatrrian no es el nombre de un solo escritor, sino de una acreditada firma, un dúo literario constituido por Émile Erckmann (1822-1899) y Alexandre Chatrrian (1826-1890), narradores y dramaturgos alsacianos muy de moda por aquel entonces.²⁶⁸ En segundo lugar *Le juif polonais*, el texto al que alude Gerardo Blanco, no es un cuento – aunque vio la luz en la

²⁶³En este ámbito fundamentales son los estudios de Campos Marín, entre los cuales mencionaré solo los que más vienen al caso: *Alcoholismo, medicina y sociedad en España (1876-1923)*. Madrid: CSIC, 1997; “Entre el vicio y la enfermedad. La construcción medicosocial del alcoholismo como patología en España (siglos XIX y XX)”. *Trastornos adictivos*. I, (3) 1999, pp. 280-286; y en colaboración con Huertas García-Alejo, “El alcoholismo como enfermedad social en la España de la Restauración: problemas de definición”. *Dynamis*. (11) 1991, pp. 263-286.

²⁶⁴Fernández, “El laboratorio editorial... cit.”, p. 249; y también Id., “«Los soldados» de la República Literaria y la edición heterodoxa en el siglo XIX”, en Desvois (ed.), *Prensa, impresos, lectura en el mundo hispánico contemporáneo*. Bordeaux: Université Michel de Montaigne Bordeaux 3: PILAR, 2005, pp. 125-136.

²⁶⁵Sansano i Belso, “Tres notes sobre l'actor Joaquim Garcia-Parrenyo i la seua obra *Vicenteta la de Patraix* (1845)”, en *Professor Joaquim Molas: memòria, escriptura, història*. Barcelona: Publicacions de la Universitat de Barcelona, 2003, vol. 2, pp. 969-984; Vila Fernández, “Joaquim García-Parreño i Lozano, Barcelona, 1819 - Barcelona 26-3-1880”. *Publicacions Institut del Teatre*. Barcelona: Deputació Barcelona, [s.a.].

²⁶⁶Arroyo y Herrera, *Registro teatral de artistas españoles*. Lérida: Establecimiento tipográfico de L. Corominas, 1882.

²⁶⁷Cfr. [Yo], “Revista de Teatros. Teatro Romea – El vino de Valdepeñas”. *La Carcajada*. 22 de marzo de 1872, pp. 1-2.

²⁶⁸Al “nom d'Erckmann-Chatrrian”, “signature bizarre”, está dedicado un tomito de la serie *Célébrités contemporaines* publicada por el editor parisino Quantin: Claretie, *Erckmann-Chatrrian*, 1883. La obra narrativa de la pareja gozaba del favor popular también en España: en las entradas bibliográficas de la década de los 70 en *La Ilustración Española y Americana* destacan las publicaciones de los cuentos fantásticos de Erckmann-Chatrrian (cfr. Corredor Plaja, “Traduccions d'autors de la literatura francesa en la secció bibliogràfica de *La ilustración española y americana* (1869-1905)”, en *Catena Rodulfo, Estrada Medina, Mallart Brussosa, Ventura Mustienes* coords., *Les mondes du français: XXI Colloque de l'Asociación de Profesores de Francés de la Universidad Española*. Barcelona, *Universitat Autònoma*, 2013, pp. 343-353); del mismo modo la noticia de la muerte de Émile Erckmann descuello en las páginas de *La ilustración artística: periódico semanal de literatura, artes y ciencias* del 27 de marzo de 1899.

colección titulada *Contes et romans populaires* de 1867²⁶⁹ – sino “un drame en trois actes et cinq tableaux”, llevado a escena por primera vez el 15 de junio de 1869, en el escenario parisino del teatro de Cluny.²⁷⁰ Antes de evaluar la deuda contraída por Gerardo Blanco con el hipotexto, puede resultar más rentable tratar de determinar el grado de aprecio de su obra por parte del público y de la crítica del tiempo. Desafortunadamente solo he podido encontrar una reseña del espectáculo, aparecida en *La Carcajada*, uno de los periódicos de vida efímera surgidos durante el Sexenio Revolucionario (1868-1874), con fecha del 22 de marzo de 1872. En esta reseña, el anónimo articulista nos cuenta que “el éxito del drama fue extraordinario, siendo llamado el autor cuatro veces a la escena en medio de atronadores aplausos”,²⁷¹ sin embargo, a renglón seguido, nos comunica su asombro ante el silencio guardado por la prensa en ocasión del estreno. Lo cierto es que *El vino de Valdepeñas* pudo contar fundamentalmente con el reclamo de las carteleras publicadas en unos cuantos diarios de la ciudad condal a lo largo de ese año.²⁷² Muy poca cosa y luego el olvido definitivo.²⁷³

Para intentar comprender el por qué de lo acaecido, resulta útil aplicar el zoom y dirigir a la obra una mirada abarcadora. El drama de don Gerardo o de don Amancio – cabe siempre recordar la identidad ‘fragmentada’ del autor – aparece en su esencia todavía anclado en los rasgos definitorios del teatro dieciochesco: está ambientado en un único lugar, la posada de Mercedes y de su esposo Matías, alcalde de un no especificado pueblo manchego, con una duración temporal muy limitada (unos pocos días invernales de mucha nieve), y sobre todo con una versificación elemental. A nuestro autor le basta con escribir versos, líneas de ocho sílabas, de manera que la variedad estrófica queda reducida al empleo de romances o redondillas. Pero es sobre todo la simplicidad de la acción la que da la nota al texto. Con lo cual entramos de lleno en la relación que *El vino de Valdepeñas* mantiene con su fuente declarada.

La pieza de don Gerardo podría definirse una refundición ‘en caliente’ de *Le Juif polonais*. Solo cinco años, en efecto, median entre la composición del *drame* en prosa de los dos literatos alsacianos y el texto en verso del catalán y solo tres si asumimos como referente la fecha de la puesta en escena en la capital francesa. Un lapso temporal muy breve que nos da la pauta de la prontitud con la que don Gerardo sabía colocarse en la onda de las más

²⁶⁹Eckmann-Chatrian, *Le juif polonais*, en *Contes et romans populaires*. Paris: Hetzel & Cie, 1867, pp. 1-27. La primera traducción al español se remonta, en cambio, al año 1883: *El judío polaco. Seguido de El sueño del aloyo, Micer Tempus, El ojo invisible o la posada de los tres ahorcados, El cometa, El burgomaestre embotellado, La concha del tío Bernardo, La trenza negra, El talión, El inventor*. Traducción de Cecilio Navarro. Barcelona: Luis Tasso y Serra, 1883, pp. 5-25.

²⁷⁰Del estreno en la capital francesa daba noticia Urrabieta, “Revista de París”. *El correo de ultramar. Parte literaria ilustrada*. XXXIV, 1869, pp. 22-23.

²⁷¹*Ibid.*

²⁷²El anuncio del próximo estreno encuentra eco especialmente en *La Independencia. Diario republicano federal*, los días 16 y 18 de marzo de 1872. Y de nuevo en otoño, el 5 de octubre. El 29 de septiembre, en cambio, *La imprenta. Diario de avisos, noticias y decretos* daba comunicación del estreno, previsto para ese mismo día, en el Teatro del Olimpo “del magnífico drama en 3 actos, *El vino de Valdepeñas*, dirigido por el primer actor señor Tutau”.

²⁷³De *El vino de Valdepeñas* no he encontrado rastro, ni mención alguna, ni siquiera en los pocos estudiosos que se han ocupado del polígrafo.

flamantes novedades literarias del tiempo, habilidad por otra parte confirmada por su amplia labor traductora²⁷⁴ de los más rotundos éxitos del mercado editorial europeo.

Ahora bien, *Le juif polonais*, como nos explica Mariano Urrabieta en las columnas de *El Correo de Ultramar*, “es la historia de un crimen cometido por un posadero, que dio muerte a un judío y se apoderó de sus riquezas, con las cuales pasa en el mundo por un hombre honrado”.²⁷⁵ Conforme transcurre el tiempo muchas son, sin embargo, las tribulaciones experimentadas por Mathis, el protagonista de la trama, puesto que su conciencia no deja de remorderle, empujándole a buscar remedio en el insano vicio del beber sin tasa. Es así como doce años más tarde, el día en que, ante notario, se lleva a cabo la firma de la escritura de boda de su hija Annette con Christian, “un marechal des logis de gendarmerie”, el burgomaestre, tras haber empinado el codo durante los festejos, es presa de un sueño aterrador. Lo que escribe un anónimo periodista de la *Revue de l’Hypnotisme*, en ocasión de la “reprise du *Juif Polonais*, à la Comédie-Française” en 1892, nos da la clave de la importancia de la escena:

“La scène capitale du beau drame de MM. Erckmann et Chatrian est constituée par l’étude d’un cauchemar, pendant lequel le vieil assassin Mathis rêve qu’il passe en Cour d’assises et que la puissance mystérieuse d’un hypnotiseur lui arrache son secret.”²⁷⁶

La solución efectista de la sesión de hipnosis se conectaba, además, con el debate, tan en voga por aquellas fechas,²⁷⁷ sobre la licitud de acudir al sonambulismo artificial para la determinación de la culpa en un procedimiento judicial. No es casual que Mathis, acogiéndose al axioma *nulla accusatio sine probatione*, se oponga a la práctica con fuerza: “Je m'y oppose. Je m'y oppose. Les songes ne prouvent rien!”²⁷⁸ (p. 23a). De nada le valdrá su tozuda resistencia: tras el veredicto del tribunal que le condena “à être pendu par le cou”²⁷⁹ (p. 27a), Mathis, sin volver a despertarse de esa letal pesadilla, fallecerá ante el asombro de todos los convidados al banquete nupcial.

Teniendo a la vista el esqueleto organizativo del enredo de *Le juif polonais* pasemos ahora a analizar la arquitectua textual de *El vino de Valdepeñas*. Pese a la reiteración de ciertos temas relacionados con la reprobación del uso indebido del vino – temas de los que me ocuparé dentro de poco – nada queda del cierre tan original ideado por el célebre dúo Erckmann-Chatrion. En el desenlace de Gerardo Blanco no hay ni rastro de ese fatal trance

²⁷⁴La variante identidad del catalán se manifiesta sobre todo en su labor de traductor, ámbito en el cual utiliza alternativamente sus tres firmas. Más información en Cotoner Cerdó, “Amancio Peratoner i Almirall, un traductor sicalíptico” cit.; Palacios Bernal, “Las traducciones de Gautier, Flaubert y Zola ... cit.”. Sobre su libérrima traducción al castellano de *Madame Bovary* puede verse Gentilli, “¡¡Adúltera!! (1875): Amancio Peratoner traduttore di *Madame Bovary*”, en Oppici ed., *Histoire de lectures. Avec Susi*. Macerata: EUM, 2021, pp. 247-269.

²⁷⁵Urrabieta, “Revista de París” cit.

²⁷⁶[Anónimo], “La Psycho-physiologie à la Comédie-Française”. *Revue de l’hypnotisme et de la psychologie physiologique*. 7, (1) 1892, p. 121.

²⁷⁷Cfr. González Ordí, Cano Sanz, Miguel-Tobal, “El hipnotismo en España durante el siglo XIX: una visión histórica a través de sus protagonistas”. *Revista de Historia de la Psicología*, 16, (3-4) 1995, pp. 203-216.

²⁷⁸Erckmann-Chatrion, *Le juif polonais* ed. cit., p. 23a.

²⁷⁹Ivi, p. 27a.

hipnótico y la muerte del protagonista se debe únicamente a su adición por el estimado licor. Lo que aparece a todas luces indiscutible es que el autor catalán construye un final en que la autoinculpación de Matías, su confesión del homicidio del arriero – reencarnación mucho menos contundente de la figura del judío polaco, traficante en granos²⁸⁰ – se produce bajo el influjo de los vapores del alcohol, en una dimensión en que se establece una relación directa entre delito y pecado, entre penitencia y castigo. Leamos las palabras pronunciadas por Cristóbal, el sargento de civiles con quien se había casado Rita, la hija del alcalde asesino, palabras que ponen el broche final a la pieza:

“CRIST. ¡Y alabemos la suprema
justicia de Dios, que nunca
impune deja en la tierra
crimen alguno, por largo
que su castigo aparezca!”

(Acto III, Escena última, p. 67)²⁸¹

La culpabilidad del bebedor, la responsabilidad de Matías por el delito cometido en estado de embriaguez, y la penalización de su reincidencia, atestiguan el posicionamiento de Gerardo Blanco a medio camino entre la fijación de la culpa todavía *sub specie aeternitatis*²⁸² y una nueva conciencia de las implicaciones médico-sociales de los desbordes alcohólicos.

El alcalde manchego creado por el escritor catalán es un “bebedor de lo fino” (Acto I, Escena VIII, p. 21), esclavo de su hábito, que se aterroriza con cosas imaginarias, enajenándose progresivamente:

“MATÍAS. ¡Qué bueno es el Valdepeñas!

.....

Ahogaré el dolor en vino.

.....

¡Oh! consuelo de mis penas! (*Al vino.*)

.....

¡Yo te idolatro, botella!

²⁸⁰Sobre este personaje puede verse Massey, “Le personnage du Juif dans l’œuvre d’Erckmann-Chatrian. Méditations sur l’iconoclasme”. *Studi francesi*, 183, (LXI/III) 2017, pp. 497-509.

²⁸¹Todas las citas proceden de la *editio princeps*: Blanco, *El vino de Valdepeñas. Drama en tres actos y en verso*. Barcelona: Imprenta de Salvador Manero, 1872.

²⁸²Valga como ejemplo lo sentenciado por López Peláez (*El alcoholismo ante la religión y la ciencia*. Madrid: Centro de publicaciones católicas, 1913, pp. 27-28): “Que la embriaguez, cuando es completa y voluntaria, se califique de pecado mortal por la moral católica, a nadie que bien discurra podrá parecer exagerado. [...] El hombre, de este modo, altera y deforma en sí la semejanza divina que en él puso el Creador. Hecho á la imagen de Dios, se hace una imagen de las bestias”.

¡Tú eres mi amante! ¡Sentir
me haces tú sola! ¡Que vivan
las botellas!—¡Ay de mí!

(Intenta levantarse y le falta el aplomo.)”

(Acto III, Escena VIII y IX, pp. 55-56)

El destino del personaje aparece sellado de antemano: su incapacidad de abandonar esa insana conducta no solo le expone a un devastador cortejo de enfermedades y de alteraciones psíquicas, sino que le impide gozar del beneficio de la atenuación, dado que su rendición al vicio fue libérrima. Al hacerse portavoz de esa opinión, el autor se inscribe en el acalorado debate jurídico sobre la exención de responsabilidad criminal del embriagado, tomando partido a favor de su imputabilidad y haciendo del estado de ebriedad un agravante.²⁸³

En *El vino de Valdepeñas* el punto de vista autorial parece, además, coincidir con el ideario médico de don Pablo, sostenedor del antiguo paradigma de la moderación y de la necesidad de subsanar todo desequilibrio, puesto que la salud se cifra en el término medio:

“PABLO. pero usted, señor alcalde,
tiene un vicio...

MATÍAS. ¿Yo, don Pablo?

PABLO. Sí, señor... abusa usted,
ya decirlo es necesario,
del vino, y aquel ataque
del cual se encuentra aliviado,
provino sin duda alguna
de esos escesos... ¡Es claro!

.....

Vamos,
modérese usted en beber

²⁸³ De sumo interés resulta lo afirmado al respecto por el jurista Gil Maestre: “La responsabilidad y la penabilidad. De los delitos cometidos en estados de embriaguez”, en *La embriaguez y el alcoholismo bajo sus aspectos fisiológico, social y jurídico*. Madrid: La Correspondencia médica, 1899, pp. 113-152.

y no será necesario,²⁸⁴
lo cual, créamelo usted,
que me es á veces muy grato,
ó tendré que hacerle muchas
visitas de lo contrario.”
(Acto II, Escena I, p. 28)

Este galeno, amigo de Matías, defiende el principio según el cual la temperancia debe informar las conductas, confiando en el provechoso hermanamiento entre moral e higiene. Gerardo Blanco, *alias* Amancio Peratoner, es uno de esos escritores finiseculares que recogen las normas higienistas y reclaman profundas modificaciones de habitus, conformándose con los ideales sanitarios de la tradición salubrista.²⁸⁵ Nada extraño, por consiguiente, que le oigamos pronunciar sentencias tan tajantes como “moderar los deseos debe ser [...] la primera ley de la higiene”.²⁸⁶ El catalán conocía muy bien al núcleo higienista barcelonés, activo a mediados de la década de 1850, con incursiones hacia comienzos del siglo XX, y capitaneado por la autoridad sanitaria del doctor Pedro Felipe Monlau y Roca.²⁸⁷ De esa disciplina médico-social compartía la voluntad de intervenir en beneficio del mejoramiento de los individuos y de la colectividad, conforme a los preceptos de la religión católica. “La higiene y la moral son una misma cosa, que juntas debieran enseñarse, así como juntas se practican”, proclamaba Monlau en su texto modélico de 1847, titulado *Elementos de higiene pública*.²⁸⁸ De ese moralismo dogmático se hará eco Peratoner: “La higiene está indudablemente unida a la moral en el sentido de que, cuanto más pura es ésta, más saludable es aquella”.²⁸⁹

Pese a su esmero en la construcción del *homo hygienicus*, nuestro autor es un heredero muy singular de la obra del doctor Monlau, cuya *Higiene del matrimonio* – no cabe recordarlo –

²⁸⁴La idea era recurrente entre los higienistas del tiempo: “Usar del vino moderadamente es altamente higiénico [...]; su abuso está proscrito y anatematizado por todas las leyes divinas y humanas” (Navarro, *La embriaguez en orden a la moral*, en *La embriaguez y sus consecuencias morales y físicas*. Pamplona: Imprenta de Joaquín Lorda, 1884, p. 5).

²⁸⁵Cfr. Bernabeu-Mestre, Galiana-Sánchez, “El higienismo ante la *urban penalty* y las causas del atraso sanitario español, 1881-1923”, *X Congreso Internacional de la AEHE. 8, 9 y 10 de septiembre 2011. Universidad Pablo de Olavide (Carmona) Sevilla*; López Sánchez, “La medicina higienista en el siglo XIX y la regulación sexual: el modelo monógamo”. *Revista de Estudios de Antropología Sexual*. I, (5) 2017, pp. 52–66.

²⁸⁶Peratoner, *El mal de Venus*. Barcelona / Madrid: Almacén de libros / Simón y Osler, 1881, p. 210.

²⁸⁷Sobre este personaje central en la introducción y despliegue de la higiene en España puede consultarse Cuñat Romero, *Higiene, política y domesticidad en la España decimonónica: El higienista Monlau (1808-1871)*. Florencia: European University Institute, Department of History and Civilization, 2014. Tesis doctoral.

²⁸⁸Monlau, *Elementos de higiene pública I*. Barcelona: Imprenta de Pablo Riera, 1847, p. 10.

²⁸⁹Peratoner, *El sexto. No fornicar*. Barcelona: Imprenta de los sucesores de N. Ramírez, 1880, p. 9.

había inaugurado en 1853 un género, el de las guías conyugales,²⁹⁰ de comprobada fortuna editorial hasta el estallido de la guerra civil.²⁹¹ El ángulo de enfoque de Peratoner, en cambio, es muy otro, puesto que se complace con brindar al lector una literatura mucho menos canónica o, por ser más exactos, un *corpus* sexológico teñido de un cientifismo lúbrico y escandaloso,²⁹² del cual ahora trataré de esbozar los contornos por lo que concierne al discurso antialcohólico, filo argumental de mi análisis.

Las campañas para poner un dique al avance de la ola del alcoholismo, manifestación inaceptable de un estilo de vida salvaje e indecente, producto de una industrialización intensiva,²⁹³ son una constante del proyecto intelectual higienista. Gracias a las innovadoras aportaciones del médico sueco Magnus Huss – su *Alcoholismus Chronicus* es del año 1852²⁹⁴ – la intoxicación etílica se medicaliza, se convierte en patología, empezando a salir de la esfera de la moral para convertirse en enfermedad, para la que se necesitan tratamientos adecuados. Sin embargo, y aquí me respaldo en lo dicho por Ricardo Campos Marín, máximo experto del argumento:

“Desde que Morel en 1857, en su *Traité des dégénérescences* consideró que el alcoholismo era una de las principales causas de degeneración de la especie humana y que podía transmitirse a través de la herencia,²⁹⁵ el estudio de esta enfermedad sufrió una importante reinterpretación en favor de explicaciones biológicas y deterministas.”²⁹⁶

²⁹⁰Sugestiva resulta la autopromoción del manual realizada por el doctor Monlau en el “Prólogo” (*Higiene del matrimonio. Tercera edición*. Madrid: M. Rivadeneyra, 1865, pp. v-viii): “En mi obrita se compendian varias nociones útiles, generalmente ignoradas; se dan preceptos importantísimos para la conservación de la salud de los individuos, considerados en el estado de matrimonio; se dictan reglas provechosas para la felicidad doméstica, para la crianza y educación de la familia; y se combaten errores y preocupaciones harto comunes [...]. Mi *Higiene del matrimonio*, por consiguiente, no [...] tiene punto alguno de contacto con aquellos librecitos inmundos en cuyas groseras páginas y obscenas estampas va á buscar inspiraciones eróticas la inexperta juventud. No es una obrilla de esas que han de leerse en secreto, como quien comete una mala acción, no: mi libro es una verdadera *Higiene del matrimonio*, es una obra seria, es una obra filosófica y médica que puede leerse sin empacho ni escrúpulo de conciencia, porque se propone un fin moral, útil y saludable”.

²⁹¹Véanse al respecto Fernández, “*La higiene del matrimonio* (1853) de Pedro Felipe Monlau y los géneros intermedios para la divulgación científica: la adaptación del Dr. P. Garnier (1879)”, en Durán López (ed.), *Obscenidad, vergüenza, tabú*. Cádiz: Universidad de Cádiz, 2012, pp. 367-387; Walin, “Masculinidades y diferencia de género en *Higiene del matrimonio* de Pedro Felipe Monlau (1853): una construcción entre los nuevos saberes científicos y la moral católica”. *Espacio, tiempo y forma. Serie V Historia Contemporánea*. (33) 2021, pp. 97-127.

²⁹²La memoria de esa producción erótica camuflada aún quedaba viva décadas después: “Amancio Peratoner que allá por 1870 publicaba unos libros escabrosillos sobre materias resbaladizas [...] que hicimos de texto todos los mozos hirvientes de aquella época” (Urrecha, “Breviario laico”, *El diluvio. Diario republicano*. 4 de noviembre de 1928, p. 20).

²⁹³Para un inicial acercamiento al tema de la deplorable situación de la clase obrera cfr. Campos Marín, *Alcoholismo, medicina y sociedad...* ed. cit., pp. 99-119.

²⁹⁴Sobre el renovador enfoque del médico sueco pueden verse: Campos Marín, *Alcoholismo, medicina y sociedad...* ed. cit., pp. 30-38; Freixa i Sanfeliu, “De la embriaguez al alcoholismo. (Magnus Huss, 1807-1890): conceptos vigentes en el 2002”. *Revista española de drogodependencias*. 27, (2) 2002, pp. 133-136.

²⁹⁵Cfr. Caponi, “Para una genealogía de la anormalidad: la teoría de la degeneración de Morel”. *Scientiae Studia*. VII, (3) 2009, pp. 425-45.

²⁹⁶Campos Marín, *Alcoholismo, medicina y sociedad...* ed. cit., p. 55.

Ahora bien, la idea de que el uso desmedido de bebidas fuera la causa de un padecimiento incurable que podía provocar el agotamiento de la estirpe resuena de forma persistente en la intelectualidad española²⁹⁷, produciendo gritos de alarma apocalípticos:

“El alcohol abundantemente difundido en todo el planeta, [...] avanza como una marea inmensa amenazando sepultar [...] el porvenir del género humano. [...] degenera y embrutece a la raza, atrofia el cerebro, relaja el músculo, violenta los instintos más torpes y vergonzosos, embota el intelecto, trastorna el juicio, y rebajando a la criatura de la cumbre de los seres [...] le vuelca progresivamente en el tenebroso molde de la bestia.”²⁹⁸

A este canto de sirena de un tremendismo que equiparaba determinismo biológico y voluntad divina no escapa, ni podía ser de otra manera, Amancio Peratoner *alias* Gerardo Blanco. En efecto, en sus obras abundan las llamadas de atención contra los efectos perniciosos del abuso de libaciones alcohólicas. Su proyecto disciplinario, de tono paternalista, se combina con una dimensión voyeur, con una voluptuosa exhibición de los llamados temas secretos.²⁹⁹ Espiguemos algunos casos.

En *Los peligros del amor, de la lujuria y del libertinaje en el hombre y en la mujer* (1874), título de por sí atractivo, capaz de enganchar al lector, prometiéndole más de lo que mantiene, el autor se explaya en la ilustración de los males acarreados por la ingesta excesiva de vino. El embriagante licor es considerado un excitante del amor, un estimulante de las funciones genitales, y por esto debe vedarse a los jóvenes.³⁰⁰ El abuso etílico engendra, además, peligrosos ‘extravíos sexuales’:

“Para precaver del hábito de la masturbación³⁰¹ que va conduciendo con el tiempo a los otros excesos del libertinaje, conviene que los padres y los maestros ejerzan sobre los niños, desde muy jóvenes, una vigilancia incesante [...]. [El médico] prescribirá los medios higiénicos y terapéuticos cuya eficacia le haya

²⁹⁷ Para más información cfr. Plumed Domingo, “La introducción de las ideas degeneracionistas en la España del siglo XIX. Aspectos conceptuales”. *Frenia*, II, (1) 2002, pp. 31-48.

²⁹⁸ Delfino, *El alcoholismo y sus efectos en el individuo, la familia y la sociedad*. Barcelona / Madrid: F. Granada, 1907, p. 155. Del mismo modo clamaba el médico tisiólogo y eugenista Malo de Poveda y Écija (*Alcohol y alcoholismo ante la higiene. Ensayo de estudio médico-social*. Madrid: Imprenta de José Perales y Martínez, 1900, p. 51): “¡Las sociedades y los pueblos que rinden tributo al veneno maldito que tuvo á Baco por símbolo en la leyenda mitológica, son pueblos y sociedades llamados á desaparecer, no sin antes degenerar y envilecerse cayendo en la abyección más repugnante y vergonzosa!”.

²⁹⁹ Cfr. Fernández, “Vías y desvíos en la codificación literaria del erotismo hispánico finisecular (siglos XIX-XX)”, en Tomás Ferré ed., *En el país del arte. 2º Encuentro Internacional*. Valencia: Biblioteca Valenciana, 2002, pp. 119-150.

³⁰⁰ “Conviene sobre todo vedar el vino, el café, los licores y cualquiera especie de aroma [...] que, según parece, excitan en gran manera los órganos sexuales” (Peratoner, *Los peligros del amor*. Barcelona: José Miret, 1874, p. 28).

³⁰¹ Cfr. Vázquez García, Seoane Cegarra, “España y la cruzada médica contra la masturbación (1800-1900). Elementos para una genealogía”. *Hispania*. LXIV, (218) 2004, pp. 835-868.

demostrado la experiencia; prohibirá sobre todo el uso del vino puro, del café y de los licores [...].”³⁰²

Pero el riesgo más grande relacionado con la vinolencia es la anafrodisia: “Tenemos razones para creer – sentencia con tono amenazador el catalán – que los excesos en la bebida dan lugar al síncope genital”.³⁰³ Puesto que a la inapetencia de amor Peratoner dedicará, unos poco años más tarde, todo un volumen, es natural que sus anatemas vuelvan a repetirse: “Los que beben mucho vino, aunque este sea puro, son cobardes en el acto de la generación y no siembran cosa que valga”.³⁰⁴

A su decidido intento de normativización de los comportamientos no se podía sustraer desde luego el universo femenino. Si ya Monlau se había mostrado inclemente al respecto – “en la matriz retumban indefectiblemente todas las afecciones físicas y morales de la mujer: el útero hace que la mujer sea lo que es”³⁰⁵ – Peratoner es aún más virulento en sus convencimientos. Especialmente relevante aparece su opinión en cuanto al tema de la masturbación en el sexo femenino y a sus consecuencias:

“Entre todas las dolencias que el abuso de la Venus solitaria puede originar en la mujer, ninguna puede darse más tristemente horrible que la ninfomanía o furor uterino.”

Y entre sus causas incluye:

“Los climas cálidos, donde las pasiones fermentan; la permanencia en las grandes ciudades, donde mil objetos las escitan [sic]; [...] el abuso de los licores alcohólicos y aromáticos.”³⁰⁶

La desenvoltura sexual en la mujer es advertida como mucho más peligrosa que en el varón. De ahí que su censura apunte con inigualable acrimonia contra las prostitutas. Entre sus “defectos peculiares”, el catalán inserta “la afición al vino y a los licores fuertes”:

“Todos los informes que he tomado prueban que las prostitutas empiezan a beber para olvidar; insensiblemente se acostumbran a la bebida y en poco tiempo el hábito se hace tan fuerte, que se opone al retorno a la virtud.”³⁰⁷

³⁰²Peratoner, *Los peligros del amor...* ed. cit., p. 96.

³⁰³Ivi, p. 103.

³⁰⁴Peratoner, *Higiene y fisiología del amor en los dos sexos*. Barcelona: La Moderna Maravilla, 1880, p. 172.

³⁰⁵Monlau, *La higiene del matrimonio...* ed. cit., p. 152.

³⁰⁶Peratoner, *Higiene trascendental*. Barcelona: José Codina, 1877, pp. 106-107.

³⁰⁷Peratoner, *El sexto. No Fornicar...* ed. cit., p. 36.

Pero lo más deplorable son las consecuencias del alcoholismo sobre la descendencia. En opinión de Peratoner se tratará de una prole patológica, condenada a un declive indetenible:

“Cuando se reflexiona en la salud que deben tener esos pobrecillos y en el desventurado porvenir que les espera en el mundo, reconócese al momento que una muerte prematura es para ellos, lo mismo que para el Estado, un beneficio de la Providencia.”³⁰⁸

Por estos mismos derroteros discurre también la desolada existencia de las mujeres trabajadoras:

“Es de pública notoriedad que las obreras de los grandes centros de población recurren, para ayudar a su sostén, a la subvención que sacan de un comercio transitorio con algún célibe de condición más elevada que la suya.”³⁰⁹

El aniquilamiento se completa por último en las prácticas éticas, una especie de aturridor ‘mata penas’: “La miseria ¿quién lo creería [sic]? Es hermana carnal de la borrachez”.³¹⁰ Mucho más se podría decir sobre la anatematización de la crápula en el *corpus* literario de nuestro “raro y olvidado” polígrafo – valga como último ejemplo la correlación por él establecida entre enfermedades venéreas y la ingestión de sustancias embriagantes³¹¹ – pero lo que salta a la vista, lo que da el toque más relevante a su poderoso discurso higienista, es la nota moralizadora, lo que demuestra que la cantera de la moral tradicional era aún productiva,³¹² asegurando además la rentabilidad comercial de su cruzada pseudocientífica.

³⁰⁸Ivi, p. 86. La idea según la cual el alcohólico solía engendrar una descendencia criminal era compartida por todos los degeneracionistas: “no es de extrañar se observen en los descendientes de alcohólicos gran número de imbéciles, idiotas, epilépticos, convulsivos y degenerados, en una palabra, que por faltos de sentido moral e inaptos para toda educación y cultura, son los futuros delincuentes y criminales de una precocidad extraordinaria para las transgresiones del Código” (Malo de Poveda y Écija, *Alcohol y alcoholismo ante la higiene ...* ed. cit., p. 70):

³⁰⁹Peratoner, *El sexto. No Fornicar ...* ed. cit., p. 168.

³¹⁰*Ibid.*

³¹¹Cfr. Peratoner, *El mal de Venus ...* ed. cit., pp. 30-34.

³¹²Muy sugerentes resultan al respecto las investigaciones llevadas a cabo por Bouret Vespa (*Moral y salud en el consumo de vinos*. Montevideo: Universidad de la República, Facultad de Humanidades y Ciencias de la Educación, 2014. Tesis de Maestría) y por Sánchez Villa (*Entre materia y espíritu*. Madrid: Universidad Complutense, Facultad de Geografía e Historia, 2016. Tesis doctoral).

BIBLIOGRAFÍA

[ANÓNIMO] - “La Psycho-physiologie à la Comédie-Française”. *Revue de l’hypnotisme et de la psychologie phisiologique*. Paris. ISSN 1958-4083. 7, (1) 1892, pp. 121-126.

ARROYO Y HERRERA, Carlos de - *Registro teatral de artistas españoles o sea el Catálogo más aproximado de las diferentes agrupaciones que constituyen el arte escénico-nacional en el presente siglo*. Lérida: Establecimiento tipográfico de L. Corominas, 1882.

BLANCO, Gerardo (alias PERATONER, Amancio) - *A noventa días vista. Jugete en un acto y en verso*. Zaragoza: Imprenta de Vicente Andrés, 1867.

BLANCO, Gerardo (alias PERATONER, Amancio) - *El vino de Valdepeñas. Drama en tres actos y en verso*. Barcelona: Imprenta de Salvador Manero, 1872.

CLARETIE, Jules - *Erckmann-Chatrian*. Paris: A. Quantin, 1883.

DELFINO, Víctor - *El alcoholismo y sus efectos en el individuo, la familia y la sociedad*. Barcelona / Madrid: F. Granada, 1907.

ERCKMANN, Émile - CHATRIAN, Alexandre - *Le juif polonais*, en *Contes et romans populaires. Illustrations de Théophile Schuler*. Paris: Hetzel & C^e, 1867, pp. 1-27.

ERCKMANN, Émile - CHATRIAN, Alexandre - *El judío polaco. Seguido de El sueño del aloyo, Micer Tempus, El ojo invisible o la posada de los tres ahorcados, El cometa, El burgomaestre embotellado, La concha del tío Bernardo, La trenza negra, El talión, El inventor*. Traducción de Cecilio Navarro. Barcelona: Luis Tasso y Serra, 1883, pp. 5-25.

GIL MAESTRE, Manuel - “La responsabilidad y la penabilidad. De los delitos cometidos en estados de embriaguez”, en *La embriaguez y el alcoholismo bajo sus aspectos fisiológico, social y jurídico*. Madrid: La Correspondencia médica, 1899.

LÓPEZ PELÁEZ, Antolín (O bispo de Jaca) - *El alcoholismo ante la religión y la ciencia*. Madrid: Centro de publicaciones católicas, 1913.

MALO DE POVEDA Y ÉCIJA, Bernabé - *Alcohol y alcoholismo ante la higiene (Ensayo de estudio médico-social)*, en *Discursos leídos en la sesión inaugural de la sociedad española de higiene*. Madrid: Imprenta de José Perales y Martínez, 1900.

MONLAU, Pedro Felipe - *Elementos de higiene pública I*. Barcelona: Imprenta de Pablo Riera, 1847.

MONLAU, Pedro Felipe - *Higiene del matrimonio o el libro de los casados en el cual se dan las reglas e instrucciones necesarias para conservar la salud de los esposos, asegurar la paz conyugal y educar bien a la familia. Tercera edición*. Madrid: M. Rivadeneyra, 1865.

NAVARRO, Félix - *La embriaguez en orden a la moral*, en *La embriaguez y sus consecuencias morales y físicas: discursos leídos en la Sesión pública celebrada el día 2 de junio de 1884 en el Centro Escolar de esta ciudad [Pamplona] / por Félix Navarro y Nicasio de Landa. Seguidos de un Diálogo poético sobre el mismo tema por el dr. Jimeno Ergúvide*. Pamplona: Imprenta de Joaquín Lorda, 1884.

PERATONER, Amancio (alias BLANCO, Gerardo) - *Los peligros del amor, de la lujuria y del libertinaje en el hombre y en la mujer*. Barcelona: José Miret, 1874.

PERATONER, Amancio (alias BLANCO, Gerardo) - *Higiene trascendental. Los órganos de la generación; sus funciones y desórdenes en el niño, en el adolescente, en el adulto, en el anciano. Bajo los puntos de vista fisiológico, social y moral*. Barcelona: José Codina, 1877.

PERATONER, Amancio (alias BLANCO, Gerardo) - *Higiene y fisiología del amor en los dos sexos. Afrodísia y anafrodísia, los dos polos de la pasión amorosa. Consejos útiles*. Barcelona: La Moderna Maravilla, 1880.

PERATONER, Amancio (alias BLANCO, Gerardo) - *El sexto. No fornicar. Estudio tomado de los más eminentes teólogos, filósofos e higienistas sobre los estragos que la prostitución y los excesos venéreos acarrear al individuo, a la familia, a la sociedad*. Barcelona: Imprenta de los sucesores de N. Ramírez, 1880.

PERATONER, Amancio (alias BLANCO, Gerardo) - *El mal de Venus. Estudio médico popular sobre las enfermedades venéreas y sifilíticas tomado de las obras de los eminentes sifiliógrafos*. Barcelona / Madrid: Almacén de libros / Simón y Osler, 1881.

URRABIETA, Mariano - “Revista de París”. *El correo de ultramar. Parte literaria ilustrada*. París. XXXIV, 1869, pp. 22-23.

URRECHA, Federico - “Breviario laico”, *El diluvio. Diario republicano*. Barcelona. 4 de noviembre de 1928, pp. 19-20.

[YO] - “Revista de Teatros. Teatro Romea – El vino de Valdepeñas”. *La Carcajada*. Barcelona. 22 de marzo de 1872, pp. 1-2.

BERNABEU-MESTRE, Josep, GALIANA-SÁNCHEZ, María Eugenia - “El higienismo ante la urban penalty y las causas del atraso sanitario español, 1881-1923”, *X Congreso Internacional de la AEHE. 8,9 y 10 de septiembre 2011. Universidad Pablo de Olavide (Carmona) Sevilla*. Véase <https://www.aehe.es/x-congreso-internacional/el-higienismo-ante-la-urban-penalty/> [Consulta del del 15 de octubre de 2021].

BOURET VESPA, Daniela - *Moral y salud en el consumo de vinos. Una perspectiva histórica de la incidencia de las variables que inciden en el consumo de vinos y la conformación del gusto en los sectores urbanos durante la modernización*. Montevideo: Universidad de la República, Facultad de Humanidades y Ciencias de la Educación, 2014. Tesis de Maestría. Véase <https://hdl.handle.net/20.500.12008/9292> [Consulta del 15 de octubre de 2021].

CAMPOS MARÍN, Ricardo - *Alcoholismo, medicina y sociedad en España (1876-1923)*. Madrid: CSIC, 1997. ISBN 84-00-07679-6.

CAMPOS MARÍN, Ricardo - “Entre el vicio y la enfermedad. La construcción medicosocial del alcoholismo como patología en España (siglos XIX y XX)”. *Trastornos adictivos: Órgano Oficial de la Sociedad española de Toxicomanías*. Madrid. ISSN 1575-0973. I, (3) 1999, pp. 280-286.

CAMPOS MARÍN, Ricardo - HUERTAS GARCÍA-ALEJO, Rafael, “El alcoholismo como enfermedad social en la España de la Restauración: problemas de definición”. *Dynamis: Acta*

hispanica ad medicinae scientiarumque historiam illustrandam. Granada. ISSN 0211-9536. (11) 1991, pp. 263-286.

CAPONI, Sandra - “Para una genealogía de la anormalidad: la teoría de la degeneración de Morel”. *Scientiae Studia*. São Paulo. ISSN 1678-3166. VII, (3) 2009, pp. 425-45.

CORREDOR PLAJA, Anna-Maria - “Traduccions d'autors de la literatura francesa en la secció bibliogràfica de *La ilustración española y americana* (1869-1905)”, en Catena Rodulfo, Angels, Marta Estrada Medina, Myriam Mallart Brussosa, Gemma Ventura Mustienes (coords.), *Les mondes du français: XXI Colloque de l'Asociación de Profesores de Francés de la Universidad Española*. Barcelona: Universitat Autònoma, 2013. ISBN 978-84-941310-1-1. pp. 343-353.

COTONER CERDÓ, Luisa - “Amancio Peratoner i Almirall, un traductor sicalíptico”, en Lafarga, Francisco, Luis Pegenaute (eds.), *Autores traductores en la España del siglo XIX*. Kassel: Reichenberger, 2016. ISBN 978-3-944244-46-4. pp. 415-430.

CUÑAT ROMERO, Marta - *Higiene, política y domesticidad en la España decimonónica: El higienista Monlau (1808-1871)*. Florencia: European University Institute, Department of History and Civilization, 2014. Tesis doctoral Véase https://cadmus.eui.eu/bitstream/handle/1814/33053/2014_CunatRomero.pdf?sequence=1&isAllowed=y [Consulta del 15 de octubre de 2021].

DÍEZ FERNÁNDEZ, José Ignacio - “Compile y desleír la poesía erótica de los Siglos de Oro: los cancioneros de Amancio Peratoner”. *eHumanista: Journal of Iberian Studies*. Santa Barbara. ISSN-e 1540-5877. (15) 2010, pp. 302-320.

FERNÁNDEZ, Pura - “Vías y desvíos en la codificación literaria del erotismo hispánico finisecular (siglos XIX-XX)”, en Tomás Ferré, Facundo (ed.), *En el país del arte. 2º Encuentro Internacional: Literatura y Arte en el entresiglos XIX-XX. Celebrado en la Academia de España de Roma, 6-9 de julio de 2001*. Valencia: Biblioteca Valenciana, 2002. ISBN 84-482-3189-9. pp. 119-150.

FERNÁNDEZ, Pura - “«Los soldados» de la República Literaria y la edición heterodoxa en el siglo XIX”, en Desvois, Jean-Michel (ed.), *Prensa, impresos, lectura en el mundo hispánico contemporáneo. Homenaje a Jean-François Botrel*. Bordeaux: Université Michel de Montaigne Bordeaux 3: PILAR, 2005. ISBN 2-86781-375-1. pp. 125-136.

FERNÁNDEZ, Pura - “Barcelona, cuna editorial de los ‘misterios’ de la ‘vida privada’”. *Metropolis Mediterrània*. Barcelona. ISSN 0214-6223. (7) 2006, pp. 53-59.

FERNÁNDEZ, Pura - “*La higiene del matrimonio* (1853) de Pedro Felipe Monlau y los géneros intermedios para la divulgación científica: la adaptación del Dr. P. Garnier (1879)”, en Durán López, Fernando (ed.), *Obscenidad, vergüenza, tabú: contornos y retornos de lo reprimido entre los siglos XVIII y XIX. XV Encuentro de la Ilustración al Romanticismo. Cádiz, América y Europa ante la modernidad, 1750-1850. Cádiz 18, 19 y 20 de mayo de 2011*. Cádiz: Universidad de Cádiz, 2012. ISBN 978-84-9828-392-1. pp. 367-387.

FERNÁNDEZ, Pura - “El laboratorio editorial de la literatura higiénico-sexual: el género intermedio de Amancio Peratoner y Gerardo Blanco (Ensayo de catálogo bibliográfico)”, en

Hibbs, Solange, Carole Fillière (eds.) - *Los discursos de la ciencia y de la literatura en España (1875-1906)*. Vigo: Academia del Hispanismo, 2015. ISBN 978-84-16187-29-4. pp. 247-262.

FREIXA I SANFELIU, Francesc - "De la embriaguez al alcoholismo. (Magnus Huss, 1807-1890): conceptos vigentes en el 2002". *Revista española de drogodependencias*. Valencia. ISSN 0213-7615. 27, (2) 2002, pp. 133-136.

GENTILLI, Luciana - "*¡¡Adúltera!!* (1875): Amancio Peratoner traduttore di *Madame Bovary*", en Oppici, Patrizia (ed.), *Histoire de lectures. Avec Susi*. Macerata: EUM, 2021. ISBN 978-88-6056-742-0 (print). ISBN 978-88-6056-743-7 (on line). pp. 247-269.

GONZÁLEZ ORDI, Héctor, Cano Sanz, Antonio J., Miguel-Tobal, Juan José - "El hipnotismo en España durante el siglo XIX: una visión histórica a través de sus protagonistas". *Revista de Historia de la Psicología*. Valencia. ISSN 0211-0040. 16, (3-4) 1995. pp. 203-216.

LAFARGA, Francisco, Pegenaute, Luis (eds.) - *Diccionario histórico de la traducción en España*. Madrid: Gredos, 2009. ISBN 9788424936266.

LÓPEZ SÁNCHEZ, Oliva - "La medicina higienista en el siglo XIX y la regulación sexual: el modelo monógamo". *Revista de Estudios de Antropología Sexual*. Ciudad de México. ISSN 1870-4255. I, (5) 2017. pp. 52-66.

MASSEY Irving - "Le personnage du Juif dans l'œuvre d'Erckmann-Chatrian. Méditations sur l'iconoclasme". *Studi francesi*. Torino. ISSN: 2421-5856. 183, (LXI/III) 2017, pp. 497-509.

PALACIOS BERNAL – Concepción "Las traducciones de Gautier, Flaubert y Zola y la imagen de la mujer en la obra de Amancio Peratoner", en Lafarga, Francisco, Luis Pegenaute (eds.), *Creación y traducción en la España del siglo XIX*. Bern: Peter Lang, 2015. ISBN 978-3-0343-2003-0. pp. 323-337.

PLUMED DOMINGO, José Javier - "La introducción de las ideas degeneracionistas en la España del siglo XIX. Aspectos conceptuales". *Frenia. Revista de Historia de la Psiquiatría*. Madrid. ISSN 1577-7200. II, (1) 2002, pp. 31-48.

RUIZ FERNÁNDEZ, Patricia - "Una lectura erótica de los tratados divulgativos de Amancio Peratoner". *Analecta Malacitana (AnMal electrónica)*. Málaga. ISSN 1697-4239. (32) 2012, pp. 517-548.

SÁNCHEZ VILLA, Mario César - *Entre materia y espíritu. La construcción moral de la enfermedad social en la España liberal (1833-1923)*. Madrid: Universidad Complutense, Facultad de Geografía e Historia, 2016. Tesis doctoral. Véase <https://eprints.ucm.es/id/eprint/38187/1/T37410.pdf> [Consulta del 15 de octubre de 2021].

SANSANO I BELSQ, Gabriel - "Tres notes sobre l'actor Joaquim Garcia-Parrenyo i la seua obra *Vicenteta la de Patraix* (1845)", en *Professor Joaquim Molas: memòria, escriptura, història*. 2 vols., Barcelona: Publicacions de la Universitat de Barcelona, 2003. ISBN 84-475-2656-9. vol. 2, pp. 969-984.

VÁZQUEZ GARCÍA, Francisco, Seoane Cegarra, José Benito - "España y la cruzada médica contra la masturbación (1800-1900). Elementos para una genealogía". *Hispania*. Madrid. ISSN 0018-2141. LXIV, (218) 2004, pp. 835-868.

VILA FERNÁNDEZ, Anna María - “Joaquim García-Parreño i Lozano, Barcelona, 1819 - Barcelona 26-3-1880”, *Publicacions Institut del Teatre*. Barcelona: Deputació Barcelona, [s.a.]. Véase <http://publicacions.institutdelteatre.cat/pl5/enciclopedia-arts-esqueniques/id1892/joaquim-garcia-parreno-i-lozano.htm> [Consulta del 15 de octubre de 2021].

WALIN, Marie - “Masculinidades y diferencia de género en *Higiene del matrimonio* de Pedro Felipe Monlau (1853): una construcción entre los nuevos saberes científicos y la moral católica”. *Espacio, tiempo y forma. Serie V Historia Contemporánea*. Madrid. ISSN 1130-0124. (33) 2021, pp. 97-127.

II. ENSAIOS SOBRE ENOTURISMO

ENOTURISMO E DESENVOLVIMENTO LOCAL - O CASO DE PALMELA

José Lúcio³¹³

Bruno Pereira Marques³¹⁴

Nuno Quelhas Moita³¹⁵

1. INTRODUÇÃO

Este texto surge na sequência de um estudo realizado pelos autores nos últimos três anos (LÚCIO *et al.*, 2019 e 2020). O trabalho corresponde ao culminar das investigações desenvolvidas no âmbito do duplo impacto sobre economias local decorrente, numa perspetiva, da possível construção de uma importante infraestrutura – aeroporto internacional – e, noutra perspetiva, da consolidação de um vetor de dinamização e valorização de potencialidades endógenas, na figura do enoturismo (BIRCH, 2011; BUTTON; TAYLOR, 2000; CRISTUREANU; BOBIRCĂ, 2007). A área de estudo corresponde ao território do Município de Palmela, onde irão ocorrer impactos relevantes provocados pela estrutura aeroportuária e no qual se tem vindo a afirmar a competitividade nacional e internacional do setor vinícola associado, nalgumas situações que na presente comunicação se analisam, ao ramo do turismo. Neste sentido, com o presente artigo procuramos dar conta dos resultados de um trabalho de pesquisa iniciado em 2018 e que agora conhece a sua versão final, mais pormenorizada.

Face ao que antecede, podemos definir enquanto objetivo fundamental para este texto, a apresentação de um quadro prospetivo referente ao potencial de desenvolvimento da atividade turística, alicerçado na dinamização do setor vitivinícola, num município – Palmela – da Área Metropolitana de Lisboa (AML), situado nas proximidades do futuro aeroporto do Montijo. Em termos metodológicos, utilizámos as estatísticas mais recentes disponíveis e, em complemento, procederemos a um quadro de entrevistas seletivas a *stakeholders* locais com interesses na área da atividade turística, quer sejam agentes empresariais e associativos, quer sejam decisores no domínio da atividade política. Considerando as características do tecido económico de Palmela, e tendo em conta a premência de escolher um tipo de atividades mais diretamente mobilizável para o aproveitamento das futuras oportunidades apresentadas pelo novo aeroporto (que, de acordo com as informações disponíveis, será, no essencial destinado a empresas do

³¹³CICS.NOVA.

³¹⁴CICS.NOVA e Câmara Municipal de Palmela.

³¹⁵Câmara Municipal de Palmela.

segmento *low cost*), a nossa análise irá privilegiar o potencial oferecido pela dinamização do designado enoturismo.

Em termos de estrutura, o nosso trabalho abordará, num primeiro momento, o quadro de referência territorial do Município de Palmela, envolvendo a apresentação de dados sobre estrutura espacial, demografia, economia e setor vinícola, para, numa segunda etapa, (e tendo em linha de conta elementos recolhidos, quer estatísticos, quer decorrentes das entrevistas) proceder a uma discussão de uma possível estratégia de valorização dos recursos locais, no quadro da promoção do enoturismo no território de Palmela.

2. TERRITÓRIO DO MUNICÍPIO DE PALMELA

A presença humana no Município de Palmela remonta ao Paleolítico médio. Na época da Reconquista Cristã, D. Afonso Henriques, após a tomada de Lisboa em 1147, conquista, pela primeira vez, o Castelo de Palmela. Sequencialmente perdido e reconquistado aos mouros, só é definitivamente conquistado em 24 de junho de 1165. O Município de Palmela é instituído em março de 1185, através do seu primeiro Foral. Palmela é elevada à categoria de vila em 1323, já durante o reinado de D. Dinis. D. João I ordena a construção de um convento mestral para os “Freires de Sant’Iago”, no ano de 1423, e, em 1443, a sede da Ordem Religiosa Militar de Sant’Iago de Espada instala-se no Castelo de Palmela, fato que irá marcar a história de Palmela até à extinção das Ordens Militares em 1834. A permanência da Ordem no Município assumiu importância primordial ao nível político, militar e simbólico, uma vez que os seus objetivos, para além da vertente religiosa, visavam o fomento do povoamento, a defesa do território e a conquista de novos espaços territoriais. Em 1 de junho de 1512, D. Manuel I atribui novo foral à Vila de Palmela.

No início do século XIX Palmela observa uma crescente decadência, culminando com a extinção do seu Município, em 24 de outubro de 1855, no quadro das reformas administrativas do período liberal. Passa então a integrar o Município de Setúbal e a autonomia de Palmela só volta a ser restaurada em 8 de novembro de 1926 (CMP, 2020 a: 29).

O Município de Palmela é o maior da Área Metropolitana de Lisboa, que é hoje, por sua vez, a mais importante concentração demográfica e económica do país. Neste sentido, apesar da sua relativa posição periférica, o território de Palmela tem-se visto progressivamente exposto às dinâmicas estruturais que caracterizam as regiões metropolitanas, cuja constituição, como é sabido, é sempre um processo histórico e geográfico complexo, resultado de diversos desajustamentos e descontinuidades, bem como de fatores estruturais ou contingentes, baseados em constrangimentos geográficos pré-existentes, muitas vezes inultrapassáveis, ou condicionamentos históricos e sociais, frequentemente difíceis de contornar.

Neste sentido, a tardia industrialização portuguesa, a qual foi preterida em favor de uma pretensa vocação agrícola nacional, numa tentativa simultânea de criação de um mercado de consumo interno e articulação com os mercados externos, foi um marco do, hesitante,

processo de modernização nacional durante a centúria de novecentos. Foi apenas na segunda metade do século XIX que se desenvolveu o programa, relativamente ambicioso, da rede nacional de caminho-de-ferro que, na Área Metropolitana de Lisboa (AML), irá estabelecer a matriz do crescimento urbano até meados do século XX e servir em articulação com a rede de acessibilidades natural do Tejo. De facto, nesse processo, a Margem Sul adquiriu uma nova posição no panorama do sistema urbano-industrial do país, sobretudo a partir da abertura do caminho-de-ferro entre o Barreiro e Bombel (Vendas Novas), em 1857, mais tarde prolongado até Beja, em 1864, que, conjugado com o acesso fácil ao porto de Lisboa e a implantação de um capitalismo de vocação agrária à escala nacional, colocava a Península de Setúbal numa posição privilegiada.

Com o acentuar das migrações internas, na década de 1960, desencadeou-se um processo de transformação profundo, estrutural e tremendamente rápido, nomeadamente através do processo de terciarização da capital e do surgimento de grandes investimentos industriais na Margem Sul, motivando um crescimento demográfico e urbano de grande magnitude, apoiado, sobretudo, na rede viária convencional e, mais acentuado, em áreas servidas pelas novas vias rápidas e em torno de algumas estações de caminho-de-ferro. Destacando-se ainda a inauguração da Ponte de 25 de Abril, em 1966, e da A2 até ao Fogueteiro, no que à Margem Sul da AML diz respeito.

A partir da adesão à, então, Comunidade Económica Europeia, Portugal iniciou o que se pode chamar “modernização tardia”, que caracterizou a década de 1990. Esse foi um período marcado pela progressiva internacionalização da economia, por novos processos de terciarização e de desindustrialização e por uma fase de intensa modernização infraestrutural. Cujos traços mais visíveis dessa modernização na AML foram, para além das novas infraestruturas de transporte público pesado (ligações ferroviárias para sul, até ao Fogueteiro, novos terminais fluviais, etc.), sobretudo as transformações estruturais ao nível da rede rodoviária. Com destaque, neste último aspeto, ao nível da Margem Sul, para a abertura da Ponte Vasco da Gama e do IC32, em 1998, possibilitando o desenho de um anel rodoviário fundamental que uniu margens norte e sul em torno do estuário, integrando municípios geograficamente relativamente centrais, mas até então periféricos às dinâmicas metropolitanas (Alcochete, Montijo e Moita), e reposicionando os municípios do Arco Ribeirinho Sul.

Verificaram-se também novos fenómenos de deslocalização ou periferização de atividades económicas, tanto industriais como logísticas. Com especial destaque para a abertura da fábrica da *Autoeuropa*, no Município de Palmela, o mais importante pólo empregador da Margem Sul e um dos mais importantes do país, o qual tirou partido da acessibilidade dada pelo cruzamento A2-IC21 em Coima (CMP, 2020a: 41-52).

Nas primeiras décadas do século XXI estiveram previstos novos investimentos para a Península de Setúbal, designadamente a plataforma logística multimodal do Poceirão, um novo aeroporto alternativo/complementar a Lisboa, a instalar no Campo de Tiro de Alcochete, a rede ferroviária em bitola europeia e a terceira travessia sobre o Tejo entre Chelas e Barreiro, que iriam afetar, de forma determinante, o Município de Palmela, potenciando o seu crescimento económico, urbanístico e demográfico, na continuação dos pressupostos de “modernização” referidos anteriormente e que se tinham vindo a verificar, sensivelmente, desde a década de 1990.

Deste modo, atualmente, o Município de Palmela posiciona-se na Área Metropolitana de Lisboa como o Município com maior área territorial e, simultaneamente, com menor densidade populacional. Tal como mencionado anteriormente, a partir da década de 1990, com o progressivo alargamento das redes de acessibilidades rodoviárias fundamentais, o Município passou também a estar mais exposto às dinâmicas metropolitanas, sobretudo no domínio da localização de atividades económicas integradas nos circuitos de produção global, exemplificada pela implantação da *Autoeuropa* no Município.

Estes fatores suportam um padrão de atividades em que coexistem o desenvolvimento urbano-industrial e a preservação dinâmica de valores naturais e de elementos rurais, construindo um território de características marcadamente periurbanas (CMP, 2020 b: 7).

3. ENTREVISTAS AOS STAKEHOLDERS

Das entrevistas realizadas destacam-se as ideias-chave que a seguir se apresentam. Em primeiro lugar, apesar de a maioria dos decisores políticos se apresentar como mais favorável ao Montijo, esta localização constitui um mero terminal de Lisboa, pelo que as pessoas deslocar-se-ão apenas para Lisboa. O decisor político entrevistado considera, assim, que a existência de um aeroporto em Alcochete alcançaria uma maior escala regional e nacional e potenciaria a vinda de turistas para a Península de Setúbal e Tróia (VARZIM, 2021). A existência do aeroporto em Alcochete beneficiaria de melhores acessibilidades rodoviárias e de mais vias circulares do que no Montijo que não dispõe das mesmas infraestruturas. Por outro lado, embora o Montijo surja como solução de recurso, não oferece garantias a longo termo. De qualquer dos modos, a localização de um segundo aeroporto da Área Metropolitana de Lisboa, na Margem Sul, será sempre benéfica para Palmela e criará novos desafios, por exemplo, ao nível do impacto turístico. No início de 2019, assistiu-se já a um incremento turístico, na ordem dos 6% das dormidas em Palmela, porém, a este nível, a oferta é ainda reduzida e não se deu continuidade a alguns projetos turísticos.

Nota-se, contudo, que os investidores portugueses têm manifestado interesse em reabilitar algum património edificado no município e, por outro lado, a partir de determinado valor de investimento, os operadores turísticos procuram equipamentos e serviços que sejam diferenciadores (piscina, golfe). Neste momento e a este nível, podem ser referidos dois exemplos interessantes: o projeto intitulado *Centralidade Arrábida* com visitas partilhadas a Setúbal e Sesimbra e o Projeto *Almenara* em que os turistas visitam o Município para conhecer não só o seu património histórico (com a visita ao Castelo de Palmela e ao Castelo de São Jorge, em Lisboa), quer a gastronomia e os vinhos nele produzidos. Assim, seria pertinente a criação de circuitos integrados, com a inclusão de um périplo pelo Município de Palmela.

Existe já um crescimento do Alojamento Local que regista uma boa ocupação e alguma especialização. Alguns alojamentos locais são mais orientados para o turismo de natureza que inclua caminhadas pela serra, enquanto outros apresentam uma oferta mais cultural e

patrimonial. Também se tem assistido, na restauração, a uma maior diversidade e qualidade na oferta, por exemplo, na requalificação dos restaurantes em localidades como Águas de Moura, que tinha muita restauração de “beira de estrada”, e que está a ser procurada aos fins-de-semana. Embora já exista maior formação dos operadores, com a organização de eventos como *fins-de-semana gastronómicos* e a promoção de produtos locais, é necessário apresentar novas alternativas mais completas e diferenciadoras relativamente aos chamados “pacotes de fim-de-semana”. Estas alternativas poderão oferecer, além da dormida, uma oferta turística diversificada que inclua, por exemplo, o enoturismo, o turismo de natureza, a prática de atividades desportivas como o golfe, o turismo cultural, entre outras. Fernando Pó constitui já um exemplo de localidade que se pode tornar num importante polo de enoturismo pois possui uma grande extensão de vinhas e adegas significativas que requalificaram instalações para receber visitantes, como é o caso da *Casa Ermelinda Freitas*. De referir ainda que, em Fernando Pó, já existe um Alojamento Local associado à produção de vinho biológico e uma carreira de comboio, *Rotas do Sado*.

Foi referido por um dos produtores vitivinícolas a importância das estratégias de fidelização dos clientes internacionais, salvaguardando que para Palmela uma excessiva “massificação” poderá não ser do interesse do setor, sobretudo se se pretende apostar em produtos diferenciados. Neste contexto, é interessante salientar que o operador local de passeios turísticos, referiu que é necessário promover o *Destino Palmela*, de modo a afirmar uma estratégia baseada na diferenciação. Por outro lado, foi também apontado que uma possível fraqueza de uma estratégia de promoção do enoturismo se relaciona com o seu carácter sazonal, dado incidir sobretudo nos meses de agosto a outubro.

Acresce, ainda, a este problema a falta da existência de programas enogastronómicos que poderiam, de algum modo, suavizar as quebras de procura decorrentes da sazonalidade. Assim, a aposta no enoturismo já existente, ao qual se possa associar outros produtos de origem demarcada como o queijo e a doçaria, assim como a valorização de castas locais, como a *Moscatel* e a *Castelão*, ainda pouco conhecidas internacionalmente, será de extrema importância. A este nível, a divulgação destas castas em publicações internacionais contribuiria significativamente para o (re)conhecimento das potencialidades vinícolas da região. Também a atribuição de prémios internacionais e a aposta no *benchmarking* de boas práticas em países como o Chile e a Argentina aumentariam a visibilidade dos produtores vinícolas de Palmela. Conclui-se, assim, que é fundamental a cooperação entre os produtores vinícolas locais, na divulgação dos seus vinhos e na capacidade de acolhimento de turistas e que a sua captação logo à chegada ao novo aeroporto seria fundamental para o sucesso na divulgação dos produtos que a região produz.

4. CONCLUSÕES

De entre as oportunidades geradas pelos impactos do novo aeroporto e os desafios para o setor do enoturismo em Palmela podemos reter alguns aspetos.

Em primeiro lugar, os impactos sobre a atividade económica em análise, enoturismo em Palmela, não dependem da localização do novo aeroporto especificamente no Montijo. Sendo que, na opinião dos *stakeholders*, outras localizações na Margem Sul, por exemplo no Campo de Tiro de Alcochete, terão efeitos considerados como similares. Neste sentido, os impactos dependem, sobretudo, da capacidade de organização dos agentes económicos privados, empresas, e da sua mobilização para tirar partido das oportunidades geradas pelo novo aeroporto.

Outro aspeto salientado foi o facto de mercados tradicionais, como o inglês, manterem peso considerável nas exportações.

Foi enfatizado, pelos *stakeholders*, a importância de oferecer *produtos integrados*, juntando a fruição do património construído e paisagístico com a gastronomia e a enologia, nomeadamente quando Palmela tem excelentes condições para oferecer produtos que combinem o Turismo de Natureza com a divulgação da oferta vitivinícola.

Nalgumas entrevistas foi defendido que as políticas públicas locais devem ser orientadas para a facilitação de contactos, a formação de quadros técnicos e a preservação dos valores patrimoniais e ambientais.

Mencionou-se a importância do *benchmarking*, de recolher boas-práticas noutros países e noutras localidades de Portugal, bem como a premência em implementar uma estratégia de parcerias entre a oferta turística hoteleira e os produtores vitivinícolas. Neste sentido, as estratégias associadas ao enoturismo devem reforçar a capacidade de aumentar a duração da estadia do visitante/turista em Palmela, mediante a oferta de atividades diversificadas e complementares, tal como, por exemplo, a conjugação da natureza com o enoturismo.

A possibilidade de captar turistas e visitantes “à saída do aeroporto”, até para contrabalançar o efeito concorrencial de Lisboa e de Setúbal, foi um aspeto relevante muito enfatizado. Bem como a necessidade de reforçar a rede de restaurantes, onde seja possível combinar a gastronomia local com produtos vinícolas de Palmela. De facto, a fraca diversidade da restauração foi apontada como um problema estrutural no contexto do Município.

No âmbito do vinho, em sentido mais estreito, foi defendida a aposta em produtos *premium*, mais orientados para “nichos de mercado”, tirando partido da afluência de visitantes com maiores padrões de exigência no consumo. Neste sentido, urge reforçar a imagem de marca de Palmela como *Município Vínico*. Foi ainda salientado que o preço, enquanto fator de competitividade, representa um elemento não negligenciável nas estratégias de *stakeholders* ligados ao setor vitivinícola, a título de exemplo, foi referido o peso significativo do produto *bag-in-box* no total das vendas.

Alguns entrevistados assumiram a necessidade de usar a casta Moscatel como referência de uma estratégia de Marketing, bem como dar destaque a castas tradicionais da região de

Palmela. Foi ainda referida a relevância de valorizar algum património industrial que possa servir, por exemplo, como base para um núcleo museológico, bem como de elementos patrimoniais únicos, tais como o Castelo e a história da Ordem de Santiago. Por fim, defendeu-se a necessidade de aproveitar as dinâmicas geradas por programas como o *Tourism UP* ou o *Taste UP*.

Face aos cenários de incerteza ditados pela situação de pandemia da COVID-19, assinalou-se a preocupação face às projeções que estimam quebras significativas do Produto Nacional e do Produto da Zona Euro e do conjunto da União Europeia. Neste sentido, a recuperação mais lenta do setor turístico introduz uma dinâmica de incerteza em termos da capacidade do subsetor do enoturismo de atingir os objetivos estratégicos de médio e longo prazo. De facto, a redução dos fluxos turísticos internacionais e a situação vivida pela principal transportadora aérea nacional, a *TAP Air Portugal*, podem determinar a menor urgência de inaugurar a segunda infraestrutura aeroportuária da Área Metropolitana de Lisboa, pelo que a “prudência” poderá vir a ser uma palavra-chave no que diz respeito ao enoturismo no território de Palmela.

BIBLIOGRAFIA

BIRCH, Jeremy – “Airports, tourism and regional economies”. In. *AirportWatch South West*. London. v1.4, (2011), p. 1-14.

BUTTON, Kenneth; TAYLOR, Samantha – “International Air Transportation and Economic Development”. In. *Journal of Air Transport Management*, 6 (2000), p. 209-222.

CMP – *Relatório de Fundamentação da Revisão do Plano Diretor Municipal de Palmela – Volume I - Enquadramento Regional, Histórico e Urbanístico*. Palmela. Gabinete de Planeamento Estratégico da Câmara Municipal de Palmela, 2020a.

CMP – *Relatório de Fundamentação da Revisão do Plano Diretor Municipal de Palmela – Volume III - Descrição e Fundamentação da Proposta de Plano*. Palmela. Gabinete de Planeamento Estratégico da Câmara Municipal de Palmela, 2020b.

CRISTUREANU, Cristiana; BOBIRĂ, Ana – “Airports Driving Economic and Tourism Development”, *The Romanian Economic Journal*, Year X, no. 25, (2007), p. 1-14.

LÚCIO, José; MARQUES, Bruno Pereira; MOITA, Nuno Quelhas – “Oportunidades Geradas pelo Aeroporto do Montijo no Desenvolvimento do Turismo de Base Local – o Caso de Palmela”. In *Atas do 26.º Congresso da APDR*. Aveiro. Universidade de Aveiro e APDR, 2019, p. 1133 – 1142.

LÚCIO, José; MARQUES, Bruno Pereira; MOITA, Nuno Quelhas – “Enoturismo em Regiões Costeiras – o Caso de Palmela”. In *Atas do 27.º Congresso da APDR*. Ponta Delgada. Universidade dos Açores e APDR, (2020), p. 285-295.

VARZIM, Tiago – Prós e Contras do novo aeroporto no Montijo ou em Alcochete. *ECONEWS* [online] (4 de março de 2021). [Consult. em 28/04/2022]. URL: <https://eco.sapo.pt/2021/03/04/pros-e-contras-do-novo-aeroporto-no-montijo-ou-em-alcochete/>.

VINHO E ORGANIZAÇÃO DE EVENTOS: UMA ANÁLISE À DINÂMICA TERRITORIAL DAS CVRS, EM TEMPOS DE PANDEMIA

Ana Sofia Duque³¹⁶

Maria de Lurdes Martins³¹⁷

INTRODUÇÃO

As Comissões Vitivinícolas Regionais (CVRs) possuem várias competências, uma das quais é a promoção dos produtos vínicos e da região, de acordo com a Lei 8/85 (1985), a Lei-Quadro das Regiões Demarcadas Vitivinícolas. É no âmbito da promoção que surge a organização de eventos, uma estratégia de comunicação eficaz, capaz de alcançar públicos muito diferenciados.

Este estudo visa o levantamento e análise dos eventos organizados pelas 14 CVRs existentes em Portugal - Vinhos Verdes, Trás-os-Montes, Douro, Távora-Varosa, Beira Interior, Dão, Bairrada, Lisboa, Tejo, Setúbal, Alentejo, Algarve, Açores e Madeira - de modo a compreender a dinâmica territorial de cada região vitivinícola e compreender qual a tipologia de eventos que é mais frequente.

Em 2020, a pandemia de Covid-19 veio revolucionar os negócios, empresas e organizações e a forma como estes comunicam com os seus públicos. O fenómeno da digitalização, que já estava em crescimento nos últimos anos, acentuou-se durante a pandemia. Durante vários meses, o digital passou a ser o meio preferencial (e por vezes obrigatório) para a partilha de informações, criação de experiências, realização de eventos e participação em momentos de convívio.

Com este estudo pretende-se identificar que CVRs apostaram mais na estratégia de organização de eventos, para promoverem o território e os seus produtos, durante a pandemia. Pretende-se também perceber qual a tipologia de eventos mais desenvolvida. Deste modo será possível verificar a dinâmica de cada uma das 14 regiões vitivinícolas existentes em Portugal, no que diz respeito à organização de eventos.

Para alcançar os objetivos definidos, utilizou-se uma metodologia qualitativa de análise de conteúdo, que visa a análise da informação disponível nas contas oficiais das redes sociais das CVRs, Facebook e Instagram. O período da análise contempla 22 meses, de março de 2020 a dezembro de 2021.

³¹⁶Politécnico de Viseu (ESTGV); CiTUR – Centre for Tourism Research, Development and Innovation, Polytechnic of Leiria.

³¹⁷Politécnico de Viseu (ESTGV); CI&DEI - Centro de Estudos em Educação e Inovação.

REVISÃO DE LITERATURA

EVENTOS: DEFINIÇÃO, TIPOLOGIAS E IMPACTOS

A definição de evento não é simples, nem linear. Vários autores que trabalham este tópico sugerem diferentes definições, mas em todas é possível identificar aspectos comuns, tais como o seu carácter único e fora da rotina e a necessidade de todos os eventos terem objetivos bem definidos, independentemente da sua natureza.

Shone e Parry (2013) referem que um evento é um fenómeno que sai da rotina e que tem objetivos de lazer, culturais, pessoais ou organizacionais estabelecidos para além da atividade normal do dia-a-dia e com o propósito de celebrar, entreter ou desafiar a experiência de um grupo de pessoas. Já Isidoro et al. (2014) indicam que é um acontecimento planeado, que tem lugar numa determinada data, num local pré-definido e numa hora previamente anunciada, e quem promove um evento deve ter sempre um objetivo concreto e uma finalidade específica. Quanto à sua ocorrência, os eventos são fenómenos espaço-temporais únicos, nunca haverá dois eventos iguais e é necessário “estar lá” para desfrutar plenamente da experiência, caso contrário será uma oportunidade perdida (Getz, 2008).

Nos últimos anos, tem-se registado um crescimento significativo na indústria dos eventos, no que diz respeito ao número, diversidade e popularidade (Maguire, 2021). O mesmo autor refere que os eventos “têm uma capacidade esmagadora de impulsionar o turismo, o desenvolvimento económico e social e a mudança nos níveis global, nacional e local, num curto espaço de tempo” (Maguire, 2021: 1850). Marujo (2012) refere que os eventos são uma forma de quebrar o tédio da vida quotidiana e são cada vez mais centrais e importantes para a sociedade, criando oportunidades de viagem, aumentando o consumo e promovendo o desenvolvimento territorial.

Quanto às tipologias, é possível classificar os eventos de acordo com as suas características e principais objetivos.

Shone e Parry (2013) sugerem quatro categorias de eventos: lazer, culturais, organizacionais e pessoais. Getz (2008) sugere uma classificação um pouco mais complexa, dividindo os eventos em oito categorias: culturais, políticos e de estado, artes e entretenimento, negócios e comércio, educativos e científicos, desportivos, recreacionais e privados. Para o presente estudo, optou-se pela classificação sugerida por Matias (2007), que divide os eventos em: técnicos e científicos, comerciais e institucionais, competição e convivência. Na categoria dos eventos técnicos e científicos incluem-se palestras, *webinars*, congressos, conferências, workshops, seminários, simpósios, oficinas, entre outras tipologias, cujo intuito é discutir e debater os temas selecionados, procurando disseminar conhecimento e promover a formação e a inovação. Na categoria comerciais e institucionais encontram-se eventos que têm o objetivo de promover o lançamento de um produto, aumentar as vendas, inaugurar um novo local, ou simplesmente chamar a atenção do público para produtos e/ou serviços, exemplos são as feiras, provas de vinhos, *press*

trips, open days (visitas para turistas/clientes), entre outros. Já nos eventos de competição, os participantes normalmente disputam um prémio e devem seguir um conjunto de regras previamente estabelecidas, nesta categoria é possível encontrar concursos, olimpíadas, campeonatos e torneios. Por último, os eventos de convivência visam proporcionar momentos de animação e entretenimento ao público e aqui encaixam espetáculos, festivais, *happy hours*, jantares vínicos, festas de aniversário, entre outros.

A importância crescente deste setor atrai a atenção dos organizadores e promotores de eventos para a existência de impactos, tanto positivos como negativos. Na Tabela 1 é possível encontrar um resumo dos principais impactos, ao nível sociocultural, ambiental e económico.

Tabela 1: Impactos dos eventos

Impacto sociocultural	
Positivos	Negativos
<p>Veículo para melhorar as relações sociais; Coesão e orgulho cívico; Melhorar a imagem local/comunitária; Oportunidades de emprego; Melhorar o acesso e a igualdade social; Bem-estar da comunidade; Aumentar o acesso a bens e serviços; Aprimorar a participação e consulta da comunidade; Satisfação da comunidade; Promover valores, atitudes e crenças da comunidade; Encorajamento do abastecimento local e o comércio justo.</p>	<p>Crime e vandalismo; Perturbação e congestionamento do trânsito; Desigualdades e conflitos sociais; Distribuição desigual de benefícios; Perda de valores culturais, identidade e bens; Danos ao património cultural; A qualidade de vida da comunidade pode ser afetados negativamente; Interrupção no estilo de vida; Muitas vezes questões de acesso para pessoas com deficiência; Direitos de propriedade intelectual e cultural muitas vezes prejudicados.</p>
Impacto ambiental	
Positivos	Negativos
<p>Conscientização relacionada com problemas ambientais; Conservação de áreas a longo prazo; Preservação da qualidade dos recursos ambientais; Proteção da biodiversidade; Incentivo à compensação de carbono; Incentivo à eficiência/conservação dos recursos; Incentivo à monitorização ambiental/limpeza.</p>	<p>Danos ecológicos na biodiversidade; Má gestão dos tratamentos de esgoto; Impacto no trânsito e nos transportes; Superlotação do espaço; Má gestão das instalações sanitárias; Consumo excessivo de água e energia; Poluição dos ecossistemas; Alterações climáticas; Poluição do ar, luminosa e sonora; Lixo e geração de resíduos; A qualidade da água muitas vezes não é mantida.</p>
Impacto económico	
Positivos	Negativos
<p>Aumento da receita local; Aumento da competitividade do destino; Qualidade do emprego; Aumento do fluxo de turismo; Desenvolvimento de negócios e de comércio adicional; Alavancar de oportunidades para empreendedores/negócios; Aumento dos efeitos multiplicadores; Atração de patrocínios, investimentos e capital; Aumento das oportunidades de marketing; Benefícios promocionais de longo prazo.</p>	<p>Fuga de dinheiro; Preços inflacionados de bens e serviços; Frequente distribuição da riqueza; Aumento da tributação de bens e serviços; Interrupções nos negócios normais.</p>

Fonte: Adaptado de Maguire (2021)

O interesse acadêmico pela área da organização de eventos está a crescer, tal como a pesquisa sobre a atratividade das regiões produtoras de vinho e as opiniões sobre estratégias de desenvolvimento desses destinos (Brown & Getz, 2005). É nesse sentido que surge o tópico seguinte, onde é feita referência ao conceito de enoturismo e às várias atividades que lhe estão associadas, mas também é desenvolvida a importância da organização de eventos enquanto estratégia de promoção, empresarial e territorial, e a recente adaptação ao mundo digital, propiciada pela pandemia.

ENOTURISMO, ORGANIZAÇÃO DE EVENTOS E REDES SOCIAIS: A IMPORTÂNCIA DO ONLINE, EM TEMPOS DE PANDEMIA

Enoturismo pode ser definido com o tipo de turismo que contempla viagens com um intuito especial, baseado no desejo de visitar regiões produtoras de vinho (Getz, 2000). Para Axelsen e Swan (2010), o enoturismo implica viajar para participar em experiências vinícolas, visitar regiões vitícolas, fazer parte das ligações com o estilo de vida local, mas também para visitar e participar em eventos vînicos e gastronómicos, tais como festivais. Esta tipologia de turismo está em constante crescimento e contribui para o desenvolvimento económico das regiões. É ainda considerada, um elo de ligação entre a indústria de produção vinícola e o setor do turismo (Hojman & Hunter-Jones, 2012).

Afirmar que o enoturismo é visitar quintas e adegas e realizar provas de vinhos é uma visão bastante redutora e obsoleta. As experiências incluídas na prática do enoturismo podem ser muito diversificadas, e permitem ao participante uma grande amplitude de ações, das mais ativas às mais passivas e das mais absortivas às mais imersivas (Thanh & Kirova, 2018), como se pode observar na Figura 1.

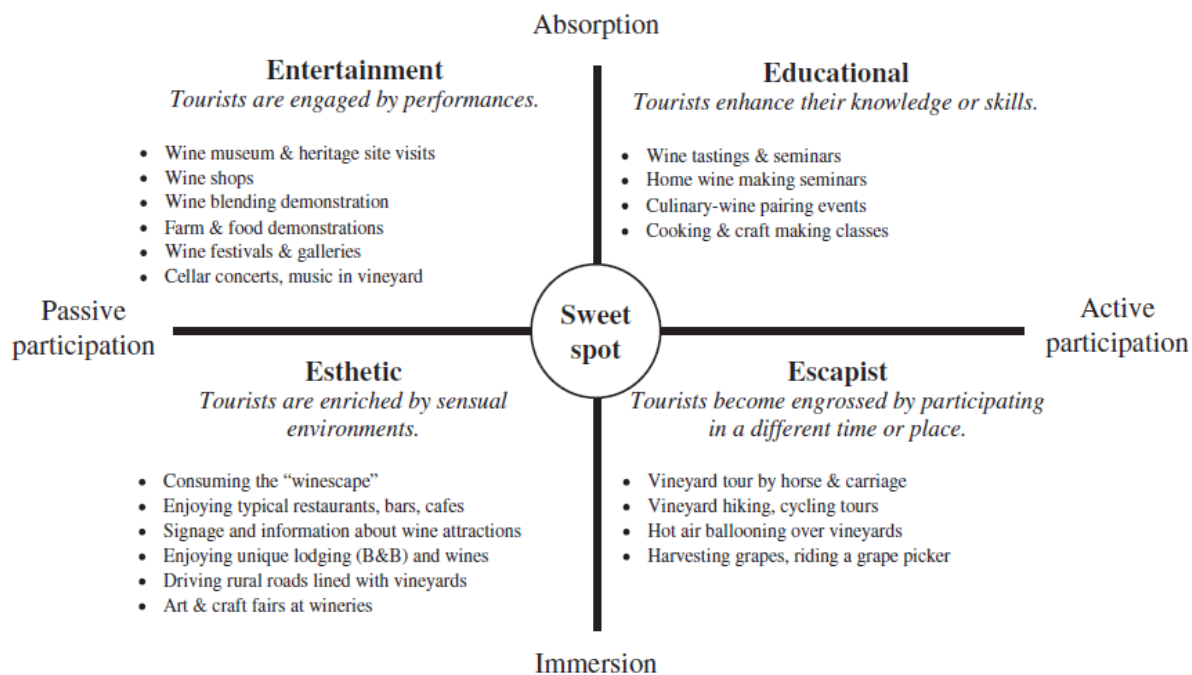


Figura 1
Enquadramento da experiência enoturística
Fonte: Thanh e Kirova (2018: 32)

A organização de eventos é uma excelente ferramenta para promover produtos e destinos, para celebrar determinadas ocasiões, ou apenas para gerar e/ou partilhar conhecimento. Axelsen e Swan (2010) identificaram múltiplas vantagens associadas aos eventos, nomeadamente festivais vínicos e gastronómicos. Para os produtores, os festivais “fornecem uma maneira barata e às vezes lucrativa de promover marcas para novos clientes, uma oportunidade de interagir com esses clientes e obter o seu *feedback*, são ainda uma oportunidade de fidelizar o cliente, uma fonte de inteligência de mercado e um ponto de distribuição alternativo para vender produtos e marcas de vinho” (Axelsen & Swan, 2010: 246). Os mesmos autores referem ainda, que estes eventos podem ser encarados como uma oportunidade educacional, num ambiente não ameaçador, propício ao desenvolvimento da apreciação do vinho e do conhecimento dos vinhos e da indústria associada (Axelsen & Swan, 2010).

Uma vez que o presente estudo consiste numa análise ao conteúdo presente nas redes sociais das CVRs, é importante compreender o que se entende por redes sociais e qual o seu papel enquanto agente de promoção dos territórios, produtos e eventos.

As redes sociais são entendidas como tecnologias interativas mediadas por computador, que facilitam a criação e/ou a partilha de informações, ideias, interesses e outras formas de expressão, por meio de comunidades e redes virtuais (Wong et al., 2021). Dentro das plataformas mais populares encontram-se o Twitter, Facebook, Instagram, LinkedIn e WhatsApp.

Leung et al. (2013) referem a capacidade que as redes sociais têm para ajudar as empresas turísticas a relacionarem-se com potenciais hóspedes (criando *engagement*), aumentar sua presença online e deste modo, levar a maiores receitas. No que diz respeito aos eventos, as

redes sociais desempenham um papel importante, despertando o interesse dos indivíduos para participar num determinado evento, motiva-os a comparecer e ainda, incentiva-os a compartilhar essa experiência (Mackay *et al.*, 2017).

Os impactos da pandemia de Covid-19 fizeram-se sentir em todos os setores da economia, por todo o mundo. No que diz respeito ao turismo, um dos setores mais afetado pela pandemia, os valores de 2020 revelam perdas superiores a 74% face ao ano anterior, com o número de chegadas de turistas internacionais a cair para os níveis mais baixos já registados (UNWTO, 2021). O setor dos eventos foi também amplamente afetado, com o adiamento e/ou cancelamento de todos os eventos presenciais que estavam agendados, durante vários meses. Sobre os eventos enoturísticos, Szolnoki *et al.* (2021) referem que o cancelamento de feiras internacionais, apresentações *vintage* e festivais vínicos resultou em quebras acentuadas da receita, em muitos mercados e para vários produtos.

Sabe-se que as provas de vinhos e as vendas feitas diretamente à porta das quintas e adegas são importantes fatores económicos para as empresas e ajudam a fortalecer a lealdade dos consumidores à marca (Bruwer *et al.*, 2013). Contudo, com as restrições impostas durante a pandemia e a situação de isolamento social, em vigor durante meses, as empresas tiveram de encontrar estratégias para se manterem ativas e presentes na mente dos clientes. Uma das soluções encontradas foi a realização de provas de vinho online. Estas provas online são uma forma de degustação ou avaliação interativa de vinhos, “com a ajuda de um pacote de degustação de vinhos pré-encomendado, os participantes podem experienciar o evento pela internet, usando técnicas gravação (chat, fóruns, FAQ), com acesso a som e imagem, e podem participar passivamente, ou ativamente” (Szolnoki *et al.*, 2021: 600).

As provas de vinhos, no seu formato online, ajudaram a superar alguns dos problemas associados às regras de distanciamento social, impostas pelos governos de vários países e são uma importante ferramenta que permite a interação entre os participantes/consumidores e os enólogos/produtores. Mais à frente neste estudo, na apresentação de resultados, será possível constatar que as provas de vinhos online foram a tipologia de evento mais dinamizada pelas CVRs portuguesas, situação que vem corroborar a revisão de literatura desenvolvida.

Importa, contudo, mencionar que dentro das quatro tipologias de eventos referidas anteriormente (técnicos e científicos, comerciais e institucionais, de competição e de convivências) foi possível converter e adaptar todos estes formatos, para o modelo online. Ainda que o modelo presencial seja preferencial, há vantagens associadas ao online que não podem ser ignoradas. Como refere Pino *et al.* (2019), os eventos online facilitam a comunicação entre organizadores e participantes, possibilitando a troca de opiniões e reações de forma mais imediata, a partilha de fotos e vídeos, a troca de comentários e a sugestão de recomendação a outros.

Segue-se a explicação metodológica deste trabalho.

METODOLOGIA

Este estudo contempla uma metodologia qualitativa, tendo sido utilizada a técnica de análise de conteúdo. Bardin (2016) refere que a análise de conteúdo tem como objetivos a superação da incerteza e o enriquecimento da leitura. Refere ainda, que a análise de conteúdo é aplicável a todas as formas de comunicação, seja qual for o seu suporte (texto ou imagem) e que tem duas funções que não podem dissociar-se: “uma função heurística, que enriquece a tentativa exploratória e aumenta a propensão para a descoberta; e a função de administração da prova, onde hipóteses sob a forma de questões ou afirmações provisórias, servem de diretrizes, apelando para um método de análise sistemática para serem verificadas no sentido de uma confirmação ou infirmação” (Bardin, 2016: 35).

Para Merriam (2009) as vantagens da utilização desta técnica, devem-se ao facto de esta fornecer uma visão profunda de uma situação, que não é limitada por pontos de vista ou metodologias existentes, permitindo assim a descoberta de novas teorias sobre o tema. Este tipo de abordagem, permite também ter em consideração a opinião dos participantes, o que é impossível na visão generalizada proporcionada pela pesquisa quantitativa (Merriam, 2009).

Segundo Krippendorff (2018), a análise de conteúdo contempla os seguintes passos: (1) selecionar um tópico, (2) decidir a amostra, (3) definir conceitos ou unidades a serem contadas, (4) construção de categorias, (5) criar formulários de codificação, (6) treinar os codificadores (pessoas que vão proceder à análise), (7) recolher dados, (8) determinar a confiabilidade entre os codificadores, (9) analisar os dados e (10) interpretar os resultados. De uma forma mais simplificada, podemos afirmar que o processo de análise de conteúdo que deu origem a este estudo obedeceu a três etapas: pré-análise, exploração do material e tratamento dos resultados obtidos, com a sua interpretação.

Foram analisados vários estudos que seguiram uma metodologia semelhante à aqui apresentada e que posteriormente serviram de inspiração para as autoras. Destacam-se os trabalhos de Leung et al. (2013), Lai & To (2015), Egmond (2017) e Pino et al. (2019).

O objeto de estudo é o número total de publicações feitas pelas 14 CVRs portuguesas, nas redes sociais Facebook e Instagram, no período compreendido entre março de 2020 e dezembro de 2021. Ainda que o foco desta investigação sejam os eventos organizados e dinamizados pelas CVRs, foi necessário ler e analisar todas as publicações feitas, durante o período da análise, de 22 meses. A análise geral contemplou 5763 publicações no Facebook e 4053 no Instagram. Inseridas na categoria dos eventos, foram contabilizadas 1240 publicações no Facebook e 787 no Instagram.

De modo a garantir a precisão e a objetividade da análise realizada, as duas autoras fizeram esse trabalho de revisão de conteúdo de forma conjunta, validando e classificando as publicações referentes aos eventos, nas quatro categorias existentes, à semelhança da técnica utilizada por Leung et al. (2013).

RESULTADOS

Em Portugal, existem 14 Comissões Vitivinícolas Regionais: Vinhos Verdes, Trás-os-Montes, Douro, Távora-Varosa, Beira Interior, Dão, Bairrada, Lisboa, Tejo, Setúbal, Alentejo, Algarve, Açores e Madeira. Constata-se que todas as regiões analisadas têm presença online, com contas oficiais nas redes sociais Facebook e Instagram. Tal como já foi referido, tendo em conta o período de análise selecionado (de 22 meses), foram lidas e revistas cerca de 10 000 publicações: 5 763 publicações no Facebook e 4 053 no Instagram.

Um dos indicadores analisados foi o número de seguidores que cada CVR tem, para cada uma das contas que possui, quer na plataforma do Facebook, quer no Instagram. De acordo com a informação presente na Tabela 2, o Alentejo é a região que apresenta um maior número de seguidores, com 141 509 no Facebook (FB) e 40 098 no Instagram (IG), seguido pela CVR do Douro e Porto, com 43 438 seguidores no FB e 17 887 seguidores no IG. Em terceiro e quarto lugares, surgem as CVRs dos Vinhos Verdes e a do Dão, respetivamente. Quanto às regiões que menos seguidores contabilizam, destaca-se a CVR do Távora-Varosa (com 298 no FB e 160 no IG) e a da região dos Açores (com 800 no FB e 228 no IG). Em parte, a explicação para os baixos valores destas CVRs, deve-se ao facto de as contas das redes sociais terem sido criadas recentemente. Veja-se, no caso do Távora-Varosa, a página de Facebook foi criada em maio de 2021 e a de Instagram, em agosto de 2021. No caso da CVR dos Açores, a conta de Instagram também foi criada em agosto de 2021.

Tabela 2: N.º de seguidores das CVRs, nas redes sociais Facebook e Instagram

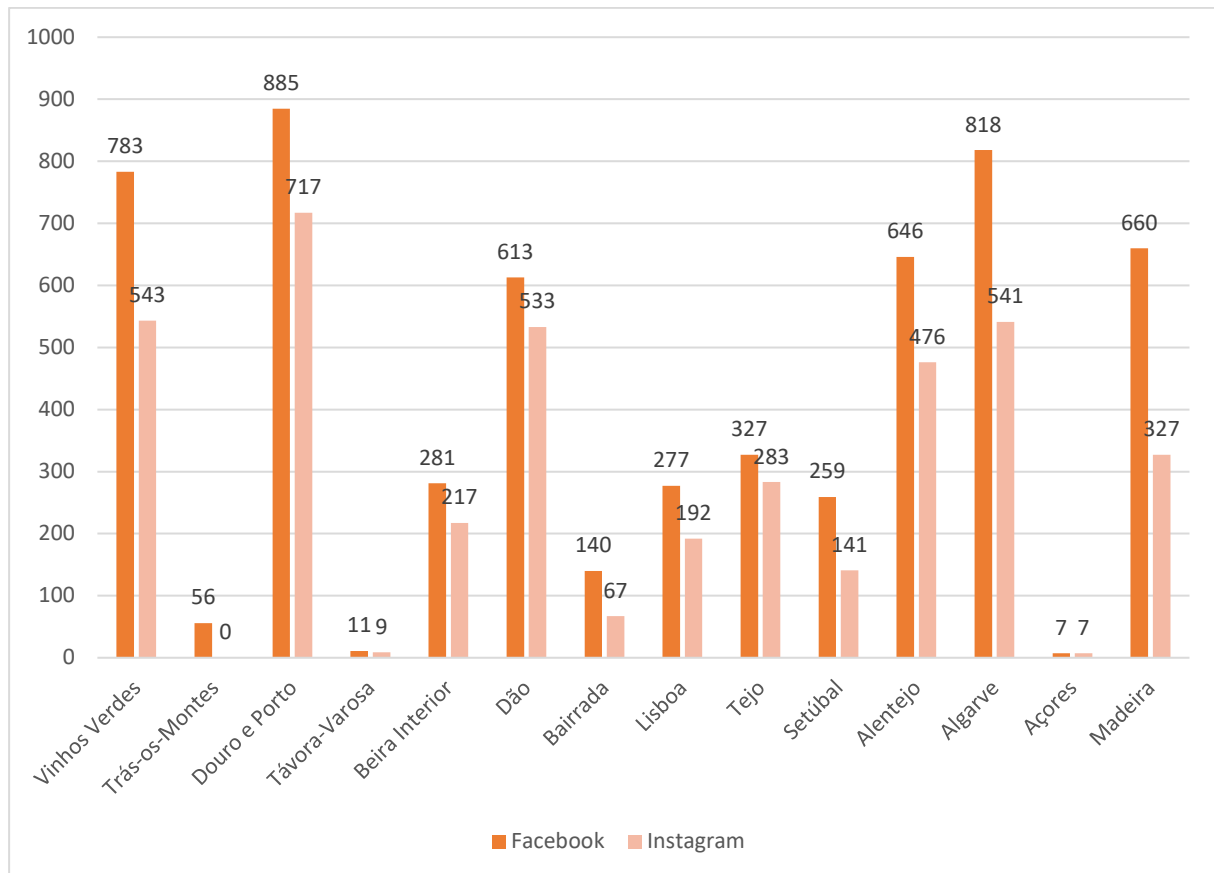
CVR REGIÃO	FACEBOOK	INSTAGRAM
Vinhos Verdes	39 033 seguidores	10 803 seguidores
Trás-os-Montes	13 751 seguidores	594 seguidores
Douro e Porto	43 438 seguidores	17 887 seguidores
Távora-Varosa	298 seguidores	160 seguidores
Beira Interior	3 231 seguidores	1 733 seguidores
Dão	10 815 seguidores	26 331 seguidores
Bairrada	12 019 seguidores	2 429 seguidores
Lisboa	3 642 seguidores	2 735 seguidores
Tejo	9 172 seguidores	6 181 seguidores
Setúbal	18 088 seguidores	4 504 seguidores
Alentejo	141 509 seguidores	40 098 seguidores
Algarve	11 733 seguidores	2 211 seguidores
Açores	800 seguidores	228 seguidores
Madeira	20 888 seguidores	1 737 seguidores

Fonte: Elaboração própria (valores recolhidos a 28/05/2022)

Procurou-se saber qual era a plataforma social mais utilizada e a que tinha maior dinamismo em termos de publicações. É possível concluir que para todas as Comissões Vitivinícolas Regionais, a rede social mais utilizada e onde há maior frequência de publicações é o Facebook (ver Gráfico 1).

No total, foram analisadas 5763 publicações no Facebook e 4053 no Instagram, destacando-se como mais dinâmicas no que diz respeito ao número de publicações, a CVR do Douro e Porto (com 1602 publicações no total), a do Algarve (com 1359 publicações), a dos Vinhos Verdes (com 1326 publicações) e a do Dão (com 1146 publicações). Por outro lado, as organizações menos ativas são a CVR dos Açores (com 14 publicações), a do Távora-Varosa (com 20 publicações) e a de Trás-os-Montes (com 59 publicações, apenas no Facebook).

Gráfico 1: N.º de publicações total, nas redes sociais das CVRS (entre março de 2020 e dezembro 2021)



Fonte: Elaboração própria

Quanto às publicações relacionadas com a organização e promoção de eventos por parte das CVRs foram identificadas 1240 publicações no Facebook e 787 no Instagram. A informação disponibilizada na Tabela 3 permite observar quais foram as CVRs que mais destaque deram à organização e promoção de eventos.

A CVR do Douro e Porto foi a que mais eventos promoveu e dinamizou nas suas redes sociais, com um total de 526 publicações dedicadas ao tema. Segue-se a CVR do Algarve (com 341 publicações sobre eventos), a da Madeira (com 318 publicações) e os Vinhos Verdes (com 273 publicações). Na perspetiva oposta, encontra-se a CVR do Távora-Varosa, com zero publicações sobre a temática. Também a CVR dos Açores apresenta um número baixo, com apenas 3 registos e com um valor igualmente reduzido, surge a CVR de Trás-os-Montes, com 21 publicações.

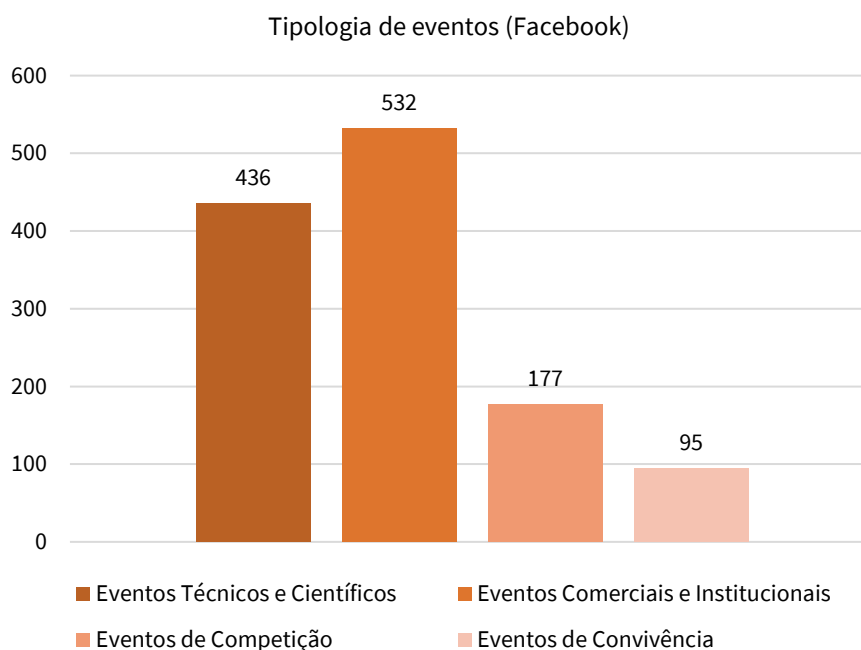
Tabela 3: N.º de publicações sobre eventos, nas redes sociais Facebook e Instagram, por CVR

CVRs	Eventos técnicos e científicos		Eventos comerciais e institucionais		Eventos de competição		Eventos de convivência		TOTAL
	FB	IG	FB	IG	FB	IG	FB	IG	
Vinhos Verdes	19	9	93	44	29	18	40	21	273
Trás-os-Montes	0	0	10	0	11	0	0	0	21
Douro e Porto	287	164	12	9	12	17	10	15	526
Távora-Varosa	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Beira Interior	1	0	1	0	30	12	0	0	44
Dão	3	3	16	12	8	2	6	5	55
Bairrada	1	0	18	9	0	0	0	0	28
Lisboa	1	5	14	9	5	6	3	1	44
Tejo	4	27	37	28	14	11	13	6	140
Setúbal	5	1	45	31	8	8	1	1	100
Alentejo	26	23	25	33	10	10	4	3	134
Algarve	30	19	128	80	45	22	12	5	341
Açores	2	0	1	0	0	0	0	0	3
Madeira	57	40	132	68	5	7	6	3	318
TOTAL	436	291	532	323	177	113	95	60	-

Fonte: Elaboração própria

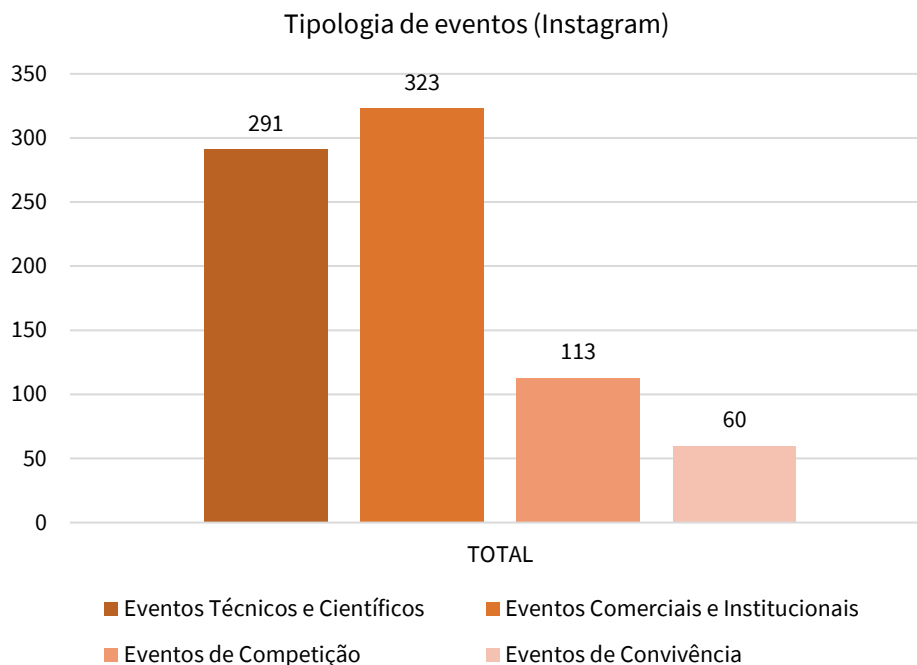
Das quatro categorias de eventos em análise - técnicos e científicos, comerciais e institucionais, de competição, de convivência - é possível verificar que a que tem maior representatividade na comunicação, de ambas as redes sociais, é a dos eventos comerciais e institucionais, como se pode observar nos Gráficos 2 e 3.

Gráfico 2: N.º de publicações sobre eventos, por tipologia, presentes no Facebook



Fonte: Elaboração própria

Gráfico 3: N.º de publicações sobre eventos, por tipologia, presentes no Instagram



Fonte: Elaboração própria

Este resultado era de certa forma expectável, uma vez que as Comissões Vitivinícolas Regionais são instituições que visam a promoção e divulgação dos produtos víquicos produzidos na sua região. E de acordo com o que foi referido anteriormente, na parte da

revisão da literatura, os eventos comerciais e institucionais têm o objetivo de promover o lançamento de um produto, aumentar as vendas, inaugurar um novo local, ou simplesmente chamar a atenção do público para produtos e/ou serviços. Seguindo a ordem de relevância, encontram-se os eventos técnicos e científicos, posteriormente os de competição e, por último, os de convivência. Para a maioria das CVRs em análise, os eventos comerciais e institucionais foram os mais dinamizados. A exceção é a CVR do Douro e Porto, que foi a única que apostou mais na dinamização de eventos técnicos e científicos.

No que diz respeito aos eventos comerciais e institucionais, a tipologia mais dinamizada, destacam-se os seguintes eventos: provas de vinhos e as feiras de vinhos. As provas de vinhos foram rapidamente adaptadas durante o contexto da pandemia, e prova disso são as publicações feitas por várias CVRs, que em abril de 2020 (um mês após o início da pandemia) já estavam a organizar e a divulgar provas de vinho online. Exemplos desta rápida adaptação chegam por parte de várias CVRs, tal como a dos Vinhos Verdes, que logo em abril de 2020 organizou várias provas de vinhos online, com a presença de enólogos da região, criando um evento denominado “Provas à Quarta”. Os Vinhos da Península da Setúbal organizaram dois eventos distintos: “À conversa com o enólogo”, provas comentadas com enólogos da região, com duas edições, em março e junho de 2020; e ainda, a iniciativa “Vinhos da Península de Setúbal à prova”, com provas comentadas por parte dos produtores, entre abril e junho de 2020. Os Vinhos do Algarve criaram o evento “Às 5as na Quinta” e dentro do mesmo formato (de provas de vinho online) há ainda a iniciativa dos Vinhos de Lisboa “Bons Vinhos, Bons Amigos”, com provas em direto, nos meses de junho, julho e setembro de 2020. Os Vinhos do Tejo organizaram o “Estamos ON”, em vários dias do mês de março e abril de 2020, num evento que combinou provas comentadas, conversas com os produtores e vendas online. Já no verão de 2021, foram registados alguns eventos presenciais, como o promovido pela CVR de Trás-os-Montes que criou provas de vinho para agentes locais da hotelaria e restauração, apresentando os vinhos da região, numa iniciativa que reuniu 17 produtores de vinho, e por último, a CVR da Madeira promoveu as “Sextas à prova”, também dedicado às provas de vinhos, mas para o público em geral.

Quanto às feiras, destacamos a “Feira de Vinhos Online” promovida pela CVR do Alentejo (em novembro 2020), a “Feira de Vinhos” e a “Feira Digital dos Vinhos” promovida pela CVR de Setúbal e por último, a CVR do Dão promoveu a “Feira do Vinho - online”, com duas edições, em setembro de 2020 e abril de 2021.

No que diz respeito aos eventos técnicos e científicos, destacam-se os seguintes eventos: *webinares*, conversas, *workshops*, seminários e *masterclasses*.

Os *webinares* e as conversas online foram dois formatos muito recorrentes durante o período da análise, com algumas CVRs a apostarem num registo periódico. Por exemplo, os Vinhos Verdes criaram os “Webinares da Academia”, destinados aos produtores da região. Já a CVR do Douro e Porto apostou em dois formatos distintos, organizou as conversas “Talk about wine ...” que consistiam em *lives* nas redes sociais, cuja gravação depois era disponibilizada nas redes sociais. Esta iniciativa contou com 40 sessões entre março e dezembro de 2020, havendo mais 7 sessões entre janeiro e junho de 2021. A outra iniciativa organizada pela CVR do Douro e Porto foi as “Climate Talks”, conversas sobre vinho e sustentabilidade, com vários convidados internacionais. Foram organizadas 9 sessões entre

maio e dezembro de 2020 e mais 6 em 2021. Por último, a CVR do Alentejo criou os “Webinars Sessions”, que decorreram de fevereiro a março de 2021.

Os *workshops* e *masterclasses* foram também frequentes, sendo possível destacar duas tipologias: os que são pensados para o público em geral, abertos a qualquer pessoa com interesse na temática; e outros mais específicos, criados para determinados grupos profissionais, tais como profissionais da hotelaria e da restauração. No primeiro caso, damos como exemplo a CVR do Alentejo que organizou os *workshops* “Vinho de Talha” e “Vinhos Brancos e Rosés” e a CVR do Algarve que organizou o *workshop* “Criação de novos programas e experiências de enoturismo” e a *masterclass* “Vinhos do Algarve”. Já no segundo caso, a CVR da Madeira preparou e organizou vários *workshops* e *masterclasses* para públicos específicos, como agentes turísticos internacionais, ou mesmo grupos de profissionais da hotelaria e restauração que trabalham na Ilha da Madeira. Também a CVR de Setúbal criou a *masterclass* “Vinhos de Setúbal” que depois promoveu junto de grupos da Suíça, Moscovo e Brasil. Ainda no campo dos eventos técnicos e científicos destacam-se as seguintes iniciativas: o seminário “Vine & Wine Sustainability”, promovido pelo Dão (maio 2021); a formação “O sabor do Algarve num copo”, promovida pelos Vinhos do Algarve; o ciclo de formações “Saber servir, vender melhor” para profissionais da hotelaria e restauração, promovido pelos Vinhos do Douro e Porto, bem como a formação “Certified Port Educator” e o congresso “Douro e Porto – Memória + Futuro”, num formato híbrido e realizado em julho de 2021.

No âmbito dos eventos de competição, o grande destaque vai para os concursos de vinhos, promovidos por quase todas as CVRs. Das 14 CVRs analisadas, apenas 3 não referiram concursos vínicos nas redes sociais: Açores, Madeira e Távora-Varosa. Nestes concursos são nomeados e eleitos os melhores vinhos da região, anualmente. Este tipo de evento, que antes da pandemia se realizava em contexto presencial, foi rapidamente adaptado para o formato digital, sendo as cerimónias de entrega de prémios transmitidas em direto nas redes sociais das CVRs. Na análise desenvolvida registaram-se os seguintes concursos de vinhos: “Os melhores Verdes” (edição de maio 2020 e abril de 2021); “Os melhores vinhos da Bairrada – colheita 2019” (em setembro de 2020); “Os melhores vinhos do Alentejo” (edição de junho de 2020 e maio de 2021); “Concurso Vinhos do Algarve” (em maio 2021); “Concurso Vinhos da Beira Interior” (julho de 2021); “Concurso Vinhos de Lisboa” (junho 2021); “Concurso Vinhos da Península de Setúbal” (agosto 2020); “Concurso de Vinhos de Trás-os-Montes” (julho 2020 e junho 2021); “Os Melhores Vinhos do Dão” (julho 2020 e julho 2021); “Concurso Vinhos do Tejo” (maio 2021); e os “Prémios Vintage IVDP 2020”, na CVR do Douro e Porto. Na tipologia dos eventos de competição, há ainda a destacar outros tipos de concurso promovidos pela CVR da Beira Interior, como a iniciativa “30 dias, 30 garrafas”, que permitiu aos seguidores das redes sociais ganharem garrafas de vinho da região e ficarem a conhecer melhor as castas e os produtores locais, e ainda, o 1.º e o 2.º Concurso Beira Interior Gourmet, que aconteceu em outubro de 2020 e maio de 2021, respetivamente.

Por último, na categoria dos eventos de convivência encontramos festivais, jantares vínicos, espetáculos que combinam o vinho com a música, literatura ou outros tipos de arte. Destacam-se como exemplos nesta categoria: os ciclos de cinema “Cinema no Jardim” e “Cinema na Vinha”, promovidos pela CVR dos Vinhos Verdes; a “Noite de vinho e fado”, organizada pela CVR da Bairrada; os festivais “Agosto Convida” e a Festa das Vindimas,

organizados pela CVR de Lisboa; o Palmela Wine Jazz, promovido pela CVR de Setúbal; e o Festival Entre Quintas, que une música e vinho, organizado pela CVR do Tejo e que contou com duas edições, em julho de 2020 e julho de 2021.

CONCLUSÃO

Investigações que recorrem à análise de materiais disponíveis em redes sociais, começam a ser cada vez mais frequentes (Leung *et al.*, 2013). É incontornável o papel que estas plataformas têm no quotidiano das várias gerações, bem como o seu papel fundamental nas estratégias comerciais e de marketing adotados por vários negócios (Pino *et al.*, 2019).

A pandemia de Covid-19 que abalou o mundo, em março de 2020, veio impulsionar e acelerar o processo de digitalização que já estava em curso, para muitas organizações. No caso concreto das 14 CVRs, que foram alvo de estudo neste documento, é possível afirmar todas têm presença online, quer através dos *websites* oficiais, quer nas redes sociais (Facebook e Instagram).

Quanto à transição do registo presencial para o modelo online, é possível afirmar que a maioria das organizações se conseguiu adaptar de forma positiva e com alguma rapidez, produzindo conteúdos de forma regular e trabalhando na manutenção da relação com o cliente. Prova disso são as publicações feitas durante os períodos de confinamento obrigatório, nomeadamente os eventos organizados pelas CVRs que apelavam ao respeito pelas regras de confinamento, mas sempre com uma mensagem de esperança e positividade, de que em breve estaríamos todos juntos. Nos primeiros meses da pandemia de Covid-19, em março, abril e maio de 2020, os eventos promovidos pelas CVR foram na sua totalidade, em formato online, com transmissões em direto ou então com a partilha de gravações, nos meios digitais.

Finda a investigação, é possível afirmar que o volume de informação recolhido é avultado e que permite várias análises e interpretações. Recorde-se que o principal objetivo desta investigação era perceber a dinâmica territorial das CVRs, com base nas publicações feitas nas redes sociais, em particular no que diz respeito à organização de eventos. Ao observar os resultados obtidos, no que diz respeito ao número geral de publicações, ao número de publicações sobre eventos e ao número de seguidores, consegue-se verificar um certo padrão. Veja-se, as CVRs com maior número de publicações são: Douro e Porto, Algarve, Vinhos Verdes e Dão; as CVRs que organizaram mais eventos são: Douro e Porto, Algarve, Madeira e Vinhos Verdes; e as CVRs que têm maior número de seguidores são: Alentejo, Douro e Porto, Vinhos Verdes e Dão. Verifica-se que há duas entidades que estão sempre presentes, nestas três listagens: a CVR do Douro e Porto e a dos Vinhos Verdes, podendo assim serem consideradas as mais dinâmicas. Contudo, o dinamismo não se cinge a estas duas organizações, é de notar que as CVRs do Algarve e do Dão, também marcam presença em duas destas listagens e desenvolveram um notável trabalho na promoção das respetivas regiões.

Do outro lado do espectro, encontramos as CVRs menos dinâmicas no que diz respeito às redes sociais. As Comissões Vitivinícolas Regionais que vigoram nas listas com o menor número de publicações são: Açores, Távora-Varosa e Trás-os-Montes; as que possuem menor número de publicações sobre eventos são: Távora-Varosa, Açores e Trás-os-Montes; e as que têm menos seguidores são: Távora-Varosa, Açores e Beira Interior. Com base nestes dados e seguindo o mesmo critério utilizado anteriormente, assume-se que as CVRs menos dinâmicas são as de Távora-Varosa e a dos Açores. Porém, há uma possível resposta que justifique esta situação, que se prende com o facto de as contas das redes sociais terem sido criadas recentemente, no verão de 2021.

Quanto à tipologia de eventos mais dinamizada, os eventos comerciais e institucionais, as autoras acreditam que este fenómeno está relacionado com o facto de uma das principais incumbências das CVRs ser precisamente a parte comercial e de promoção dos produtos vínicos, sendo que esta tipologia de eventos nos remete para essa situação. Sobre os eventos com menor destaque, os de convivência, ainda que não possa ser totalmente confirmada esta informação, as autoras acreditam, que este é o reflexo dos tempos de pandemia. Ainda que a pandemia de Covid-19 tenha tido efeitos a vários níveis, os momentos mais afetados foram os de convívio e os de partilha social, causados em grande parte pelos momentos de isolamento e confinamento obrigatório. Uma vez que a análise efetuada contemplou os meses de março de 2020 e dezembro de 2021, é natural que o número de eventos de convivência seja reduzido, comparativamente com as outras tipologias de eventos.

É nesse sentido que são feitas algumas sugestões para estudos futuros, como por exemplo, alargar o período da análise de conteúdo para os meses que antecederam a pandemia. Deste modo seria possível perceber se as CVRs já eram bastante ativas nas redes sociais, antes da pandemia, ou se efetivamente o passaram a ser como consequência da situação vivida.

Outra sugestão passa pelo desenvolvimento de uma investigação mais aprofundada, com cada uma das CVRs, fazendo entrevistas aos órgãos responsáveis e tentando perceber quais são os principais desafios e oportunidades da comunicação através das redes sociais, qual é o feedback que recebem por parte dos utilizadores (número de gostos, de interações e partilhas) e qual o papel e a importância que cada CVR atribui às redes sociais, enquanto ferramenta estratégica de comunicação.

BIBLIOGRAFIA

- AXELSEN, Megan; SWAN, Taryn – “Designing Festival Experiences to Influence Visitor Perceptions: The Case of a Wine and Food Festival”. In. *Journal of Travel Research*, 49, 4 (2010), 436-450.
- BARDIN, Laurence - *Análise de conteúdo*. 1.ª edição. São Paulo: Edições 70, 2016. ISBN: 978-85-62938-04-7.
- BROWN, Graham; GETZ, Donald – “Linking Wine Preferences to the Choice of Wine Tourism Destinations”. In. *Journal of Travel Research*, 43, 3 (2005), 266-276.
- BRUWER, Johan, COODE, Michael, SALIBA, Anthony; HERBST, Frikkie – “Wine tourism experience effects of the tasting room on consumer brand loyalty”, In. *Tourism Analysis*. 18, 1 (2013), 399-414.
- EGMOND, Ana - *Análise das práticas de Marketing de Conteúdo nas Redes Sociais: O Caso da Indústria de Saúde e Fitness*. Porto: Instituto Superior de Contabilidade e Administração do Porto - Instituto Politécnico do Porto, 2017 (Dissertação de Mestrado).
- GETZ, Donald - *Explore Wine Tourism: Management, Development, Destinations*. 1.ª edição. New York: Cognizant, 2000. ISBN: 978-1882345335.
- GETZ, Donald – “Event tourism: Definition, evolution, and research”. In. *Tourism Management*, 29, 3 (2008), 403-428.
- HOJMAN, David; HUNTER-JONES, Philippa – “Wine tourism: Chilean wine regions and routes”. In. *Journal of Business Research*, 65, 1 (2012), 13–21.
- ISIDORO, Ana; SIMÕES, Maria; SALDANHA, Sílvia; CAETANO, Joaquim - *Manual de Organização e Gestão de Eventos*. 1.ª edição. Lisboa: Edições Sílabo, 2014. ISBN 9789726187233.
- KRIPPENDORFF, Klaus - *Content Analysis: An Introduction to Its Methodology*, 4.ª edição. Thousand Oaks: Sage Publications, 2018. ISBN: 9781506395661.
- LAI, Linda; TO, Wai – “Content analysis of social media: a grounded theory approach”. In. *Journal of Electronic Commerce Research*, 16, 2 (2015), 138-152.
- LEI n.º 8/85 da Assembleia da República. Diário da República n.º 128/1985, Série I de 1985-06-04, 1510-1512.
- LEUNG, Daniel; LAW, Rob; HOOFF, Hubert van; BUHALIS, Dimitrios – “Social Media in Tourism and Hospitality: A Literature Review”. In. *Journal of Travel & Tourism Marketing*, 30:1-2, (2013), 3-22.
- MACKAY, Kelly; BARBE, Danielle, VAN WINKLE, Christine; HALPENNY, Elizabeth – “Social media activity in a festival context: temporal and content analysis”. In. *International Journal of Contemporary Hospitality Management*, 29, 2 (2017), 669-689.

MAGUIRE, Kelly – “An examination of the level of local authority sustainable planning for event management: a case study of Ireland”. In *Journal of Sustainable Tourism*, 29:11-12, (2021), 1850-1874.

MARUJO, Maria Noemi - *Turismo, Turistas e Eventos: o caso da Ilha da Madeira*. Évora: Universidade de Évora, 2012 (Tese de Doutoramento).

MATIAS, Marlene - *Organização de Eventos: Procedimentos e Técnicas*. 4.^a edição. São Paulo: Editora Manole, 2007. ISBN: 9788520426135.

MERRIAM, Sharan - *Qualitative Research: A Guide to Design and Implementation*, 2.^a edição. New York: John Wiley and Sons, 2009. ISBN: 978-0470283547.

PINO, Giovanni; PELUSO, Alessandro; VECCHIO, Pasquale; NDOU, Valentina; PASSIANTE, Giuseppina; GUIDO, Gianluigi – “A methodological framework to assess social media strategies of event and destination management organizations”. In *Journal of Hospitality Marketing & Management*, 28, 2 (2019), 189-216.

SHONE, Anton; PARRY, Bryn - *Successful Event Management - A Practical Handbook*. 3.^a edição. London: Thomson Learning, 2013. ISBN: 978-1408020753.

SZOLNOKI, Gergely, LUEKE, Moritz, TAFEL, Maximilian, BLASS, Marvin, RIDOFF, Niklas & NILSSON, Calle – “A cross-cultural analysis of the motivation factors and profitability of online wine tastings during Covid-19 pandemic”. In *British Food Journal*, 123, 13 (2021), 599-617.

UNWTO - *World Tourism Barometer*, Volume 19, Issue 1, January 2021. www.e-unwto.org/toc/wtobarometereng/19/1.

WONG, Adrian; HO, Serene; OLUSANYA, Olusegun; ANTONINI, Marta; LYNESS, David – “The use of social media and online communications in times of pandemic COVID-19”. In *Journal of the Intensive Care Society*, 22, 3 (2021), 255-260.

ENOTURISMO #AQUI E @LÉM-FRONTEIRAS: O PAPEL DOS INFLUENCIADORES DIGITAIS NA DIVULGAÇÃO DO ENOTURISMO

Maria de Lurdes Martins³¹⁸

Ana Sofia Duque³¹⁹

Jéssica Ferreira³²⁰

INTRODUÇÃO

O vinho é comumente associado ao prazer pessoal, situações de confraternização, socialização e convívio (Bruwer, 2003), desempenhando assim um papel importante no estilo de vida das pessoas. Nas últimas décadas, assistiu-se a um aumento do interesse em visitar os locais onde o vinho é produzido, o que tem levado a um aumento da popularidade das regiões vitivinícolas em todo o mundo. Tal fenómeno levou ao planeamento e desenvolvimento de atividades e experiências que têm o vinho como ponto de partida, mas que integram outros recursos e infraestruturas das regiões, designadamente a gastronomia, o património natural e cultural. O enoturismo permite, assim, aos visitantes conhecer e experimentar um produto diferenciador de um território, potenciando simultaneamente o crescimento e desenvolvimento económico dos locais, eminentemente rurais, e proporciona aos produtores a oportunidade de aumentar as suas vendas e conciliar a sua produção de vinhos com outras atividades relacionadas com o turismo. A este respeito, Getz (1998) indica que o enoturismo tem potencial para acrescentar valor competitivo às regiões vinhateiras e à indústria vitivinícola, podendo gerar negócios rentáveis para as adegas, bem como outros produtos e serviços na área da hospitalidade. No entanto, para que tal aconteça, o marketing é de importância visceral para o sucesso do enoturismo (Dowling, 1999), na medida em que não existe um perfil de enoturista único. Vários têm sido os autores que têm estudado os enoturistas e diferentes variáveis têm sido consideradas, designadamente o género, a idade, a profissão, as motivações, o interesse pelo vinho, as habilitações literárias, entre outras.

O desenvolvimento da Web 2.0 e das redes sociais influenciou significativamente a forma como as pessoas e as empresas comunicam e cada vez mais o marketing empresarial tira partido das diferentes ferramentas digitais para melhorar a sua comunicação com o seu público-alvo.

As redes sociais são retratadas como ferramentas apelativas, de utilização fácil e intuitiva, de baixo custo e altamente eficientes, proporcionando às empresas acesso a novos

³¹⁸Instituto Politécnico de Viseu (ESTGV); CI&DEI - Centro de Estudos em Educação e Inovação.

³¹⁹Instituto Politécnico de Viseu (ESTGV); CiTUR – Centre for Tourism Research, Development and Innovation, Polytechnic of Leiria.

³²⁰Instituto Politécnico de Viseu (ESTGV).

mercados a custos reduzidos (Schaffer, 2015) e comunicação imediata com um número alargado de utilizadores (Lu, Chen e Law, 2018). No setor do turismo estas ferramentas impactaram fortemente a comunicação e a partilha de informação, na medida em que tornaram possível uma disseminação imediata e à escala global de imagens, histórias e vídeos de produtos, serviços e destinos, quer por parte da oferta, quer da procura (Schaffer, 2015). Assim, do ponto de vista da oferta turística em geral, as redes sociais representam uma ferramenta de comunicação estratégica para envolver e colaborar com os potenciais turistas/visitantes, de obter *feedback*, desenvolver relacionamentos de longo prazo (Ayeh et al., 2012), construir lealdade à marca (Chan e Guillet, 2011) e aumentar a confiança (Dijkmans, Kerkhof e Beukeboom 2015).

Apesar das vantagens elencadas, algumas dificuldades têm sido também notadas, sendo que a principal passa pela falta de conhecimentos, de recursos, de tempo (Schaffer, 2015) ou pelos baixos níveis de controlo que este tipo de comunicação apresenta (Kietzmann et al., 2011). Se pensarmos que muitas das empresas que operam no setor do enoturismo são de pequena ou média dimensão, esta dificuldade é ainda maior.

É neste contexto que surgem os influenciadores digitais, descritos por Freberg et al. (2011) como promotores independentes com poder de influenciar as atitudes dos seus seguidores em redes sociais como o Twitter, blogues, Instagram, Facebook e outras redes. Estes influenciadores podem moldar as opiniões, ações e atitudes dos consumidores através da partilha de conteúdos nas suas redes sociais, dando opiniões, conselhos, divulgando produtos e serviços que experienciaram e opinando acerca dos mesmos, o que contribui para que os seus seguidores se identifiquem e relacionem mais facilmente com o produto. É por isso que Little (2018) refere que os influenciadores digitais constituem uma importante ligação entre as marcas e os seus consumidores. Desta forma, é cada vez mais importante que as empresas e as marcas conheçam quem são os influenciadores digitais mais poderosos na sua área de negócio e estejam a par da informação que estes partilham com os seus seguidores.

O presente estudo surge da consciencialização do poder mobilizador dos influenciadores digitais por parte da Comissão Vitivinícola Regional do Dão e da vontade de identificar alguns influenciadores digitais na área do vinho e do enoturismo que operam nos países que constituem o principal mercado dos vinhos desta região demarcada portuguesa. Assim, no contexto de um estágio curricular desenvolvido em 2020, foi feito um estudo que pretende identificar alguns blogues que abordam o enoturismo, conhecer o perfil dos seus dinamizadores e o tipo de conteúdos partilhados, com especial destaque para a Região Demarcada do Dão. Deve referir-se que embora a identificação dos blogues remonte a 2020, todos eles foram revisitados em 2022 para que a informação relativa aos conteúdos publicados estivesse atualizada.

REVISÃO DE LITERATURA

ENOTURISMO: UMA ATIVIDADE EM CRESCIMENTO

Embora o cultivo da vinha e a produção de vinho remontem à antiguidade, o enoturismo é um produto turístico relativamente recente, tendo, nas últimas décadas ganhado lugar de destaque nos principais países produtores de vinho. Este produto turístico foi definido por Hal et al. (2000) como “visitas a vinhas, adegas, festivais vitivinícolas e eventos do vinho e da uva nos quais se prova o vinho e/ou se experienciam os atributos de uma região vitivinícola e que constituem os principais fatores de motivação para os visitantes”. Esta definição tem o vinho como o epicentro de toda a experiência turística e a motivação principal para a exploração dos diferentes atributos de uma região. Sendo um tipo de turismo fortemente associado ao mundo rural (Mitchell, Charter e Albrecht, 2012), o seu potencial contributo para o desenvolvimento destas regiões tem sido um dos aspetos amplamente estudados (Costa e Kastenholtz, 2009). O conceito de experiência aparece comumente associado ao enoturismo (Correia, Ascensão e Charter, 2004), experiências essas que podem ser diversas, designadamente gastronómicas, culturais, de relaxamento, pedagógicas, desportivas de convívio social, entre outras. De entre estas atividades e experiências, elencaremos as mais frequentemente destacadas na literatura. Assim, do ponto de vista turístico e cultural podemos referir as visitas a adegas, caves (Hall e Mitchell, 2000), a vinhas (Getz e Brown, 2006), a museus e centros interpretativos da vinha e do vinho, a participação em provas de vinhos, visita de monumentos locais (Correia, Ascensão e Charters, 2004), descoberta do património natural (Ravenscroft & Westering, 2001), participação em eventos (Bruwer e Alant, 2004) e a degustação de produtos endógenos. Do ponto de vista da saúde e bem-estar, existem diversos tratamentos e terapias à base de vinho e dos compostos da uva, conhecidos pelas suas propriedades antioxidantes, tendo surgido inclusivamente o conceito de spa vínico. As vinhas, sendo um espaço amplo, ao ar livre, oferecem uma enorme possibilidade para experiências de índole desportiva como por exemplo passeios de bicicleta, de balão, de cavalo, provas de atletismo, caminhadas, entre outras (Correia, Ascensão e Charter, 2004). Do ponto de vista social, o enoturismo potencia uma familiarização com tradições locais, o que poderá ser um aspeto importante para a sua preservação se por exemplo forem oferecidas ao enoturista experiências pedagógicas que lhe permitam aprender, como, por exemplo, através da participação em oficinas. Outro aspeto importante é a dimensão económica, na medida em que o enoturista ao visitar um espaço de enoturismo ou uma região produtora de vinhos vulgarmente adquire vinho e outros produtos locais, podendo ainda adquirir serviços como alojamento e restauração (Bruwer e Alant, 2004; Getz e Brown, 2006).

Pode, em suma, referir-se que o enoturismo potencia a (re)descoberta do mundo rural, podendo assumir um papel importante na dinamização destas regiões através na divulgação e experimentação de recursos e produtos endógenos, bem como na preservação de tradições, artesanato e património.

O PERFIL DO ENOTURISTA

O desenvolvimento de produtos e experiências turísticas em torno do vinho pressupõem um conhecimento do perfil dos turistas que procuram o enoturismo. Nas últimas décadas vários estudos têm sido desenvolvidos no sentido de definir diferentes perfis de enoturistas. Um destes estudos é o de Hall e Macionis (1998) que consideraram três perfis distintos, os “wine lovers”, que demonstram bastante interesse e conhecimento do mundo dos vinhos e a principal motivação da viagem é o vinho em si, seja uma visita a uma adega ou uma prova ou workshop de vinhos, com o derradeiro objetivo de aprofundar os seus conhecimentos nesta área do saber. É ainda destacado pelos autores que este perfil de turistas tem formação e rendimento acima da média. Outra categoria identificada são os “wine interested” que, embora possuam algum conhecimento sobre o mundo dos vinhos, têm como principal motivação a possibilidade de poderem comprar vinho. Trata-se igualmente de um segmento que pode optar por um destino enoturístico devido ao passa-palavra ou à leitura de algum artigo. Os autores identificaram ainda um terceiro grupo, os “wine curious”. Este grupo, embora possa demonstrar algum interesse pelos vinhos, não possui grandes conhecimentos e o vinho não constitui o propósito da visita, sendo por exemplo uma adega entendida por este segmento como uma atração turística da região que visitam.

Vários estudos se seguiram, muitos deles com perfis semelhantes; por exemplo, Johnson (1998) distingue apenas entre “the specialized wine tourist”, que vai ao encontro dos dois primeiros perfis do estudo anterior e “the general wine tourist” que se assemelha à descrição do “wine curious”. Outros autores consideram os “the hanger one” (Charters e Ali-Knight, 2002; Yuan et al., 2005; Alebaki e Iakovidou 2010) que são os turistas que podem inserir num grupo que efetua por exemplo uma visita a uma adega, mas que não demonstra muito interesse pelo vinho, alguns não são sequer consumidores de vinho. No entanto, podem demonstrar interesse em visitar uma adega que faça parte de uma rota turística da região que estão a visitar.

Lameiras (2015), na sua tese de doutoramento fez o levantamento exaustivo dos estudos que procuraram fazer a segmentação dos perfis dos entouristas, tendo ele próprio elaborado um estudo para analisar o perfil dos enoturistas que visitam o nosso país.

Importa também referir um estudo da consultora IPK International (2016), que destaca os *millennials* como um segmento chave para o setor do turismo em geral e do enoturismo em particular. Tratam-se de cidadãos nascidos entre 1980 e 2000 que, segundo Getz e Brown (2006), consideram a oferta de atividades culturais tão importantes quanto a oferta relacionada apenas com o vinho. Outra das motivações para a prática do enoturismo por parte dos *millennials* é a oportunidade de socializar (Getz e Carlsen, 2008) e usufruir das paisagens envolventes (Hull, Bachman e Haecker, 2019). Outro aspeto que deve ser destacado é o facto de esta geração ser vulgarmente apelidada de nativos digitais, dado utilizarem com regularidade a internet e as redes sociais no seu dia-a-dia. Estamos, assim, a falar de uma geração de enoturistas que, de acordo com o estudo de Ingrassia et al. (2020) se encontra bem informada, valoriza a estratégia de marketing passa-palavra, não considera a região demarcada como um fator determinante na hora da escolha do destino,

vê um vinho como símbolo de status, está atenta ao preço do produto e também aos prêmios e medalhas conquistados e preocupa-se bastante com a sustentabilidade.

Ao longo da história, o vinho sempre foi associado à confraternização e ao convívio social algo que, como referido acima, é uma das motivações dos *millennials* para a prática do enoturismo. Se a este aspeto associarmos a omnipresença da internet e das redes sociais no quotidiano deste público e a importância que dão ao passa-palavra, podemos destacar que as empresas que operam neste setor deverão prestar especial destaque à sua estratégia de marketing digital no sentido de criar *engagement* com este público-alvo. A este respeito, Saura e Reyes-Menendez (2019) referem que o vinho é tipicamente um “high-involvement product”, que representa a personalidade, o estatuto e o estilo de vida do consumidor e que, por essa razão, necessita de ser conhecido antes de ser adquirido. No entanto, dar a conhecer o vinho vai além de divulgar as suas características intrínsecas, como as castas, o solo, processo de vinificação e o teor alcoólico. Segundo Ingrassia et al. (2020) implica contar uma história que pode abarcar todo o conhecimento e pessoas envolvidas neste processo e que possam desencadear emoções, sentimentos e conexões com o local e o produto, culminado numa posterior aquisição. Neste sentido, as redes sociais desempenham um papel fundamental no *storytelling* em turismo e atualmente proliferam fotografias de locais idílicos evocativos de experiências memoráveis com o intuito de criar *engagement* com os consumidores. Se ferramentas como o Facebook, blogues, Instagram, YouTube desempenham um papel importante nas intenções de compra (Ingrassia et al., 2020) é determinante que as empresas que operam no setor do enoturismo e as entidades responsáveis pela sua promoção dediquem especial atenção a este forma de comunicação.

OS INFLUENCIADORES DIGITAIS E O TURISMO

Um influenciador digital é um bloguer ou uma personalidade “insta-famosa” (Khamis, Ang e Welling, 2017) que tem reconhecimento público não devido ao seu talento profissional, mas por se autopromover com sucesso em plataformas digitais (Lin, Bruning e Swarna, 2018) partilhando entusiasticamente conteúdo por si desenvolvido sobre tópicos como beleza, fitness, alimentação, moda, entre outros. Desta forma, o influenciador angaria um conjunto de seguidores, transformando a sua presença social online numa profissão. A definição atual de influenciadores digitais centra-se principalmente na disseminação frequente de conteúdo através das redes sociais, o que lhes permite influenciar os seus seguidores devido a aspetos como a frequência de comunicação, o poder de persuasão, ou o número de seguidores numa dada rede social. Trata-se de um fenómeno complexo e leva em consideração diversos fatores como o nível de conhecimento da ferramenta utilizada, o próprio influenciador e o seu poder de comunicação.

No mundo do vinho há um conjunto diversificado de intervenientes que interagem na cadeia de produção e comercialização e que começa com diferentes profissionais do setor da viticultura que desempenham um papel crucial na produção da uva, aos enólogos, passando por profissionais da área do marketing e das vendas. Os influenciadores digitais nesta área e a que chamaremos *wine influencers* geralmente integram esta cadeia e podem

ser definidos como “um profissional do setor vitivinícola capaz de influenciar as escolhas dos consumidores de vinho” (Ingrassia et al., 2020). Para que tal aconteça, o *wine influencer* é geralmente um bom conhecedor das principais regiões vitivinícolas, das castas, das características dos vinhos, daí serem muitas vezes especialistas e profissionais que trabalharam no setor antes de se tornarem influenciadores. Encontramos, por exemplo, jornalistas, enólogos, sommeliers que, nas suas redes sociais, aconselham determinados vinhos, dão conselhos práticos de como servir um vinho ou harmonizar determinado vinho com alimentos específicos. Estes *wine influencers* podem ter um papel determinante na decisão de compra de um determinado vinho, na medida em que estudos têm atestado a correlação entre o grau de envolvimento do consumidor com um dado vinho e a sua decisão de compra (Bruwer e Buller, 2013).

Outro aspeto que deve ser salientado é que o conhecimento do produto é um dos mais relevantes indicadores do envolvimento e, no caso específico do vinho, quanto maior o conhecimento, maior é a ligação emocional, o que leva a um aumento do consumo e à escolha de vinhos de segmentos mais elevados (Bruwer e Buller, 2013).

Desta forma, é de extrema importância que o vinho seja dado a conhecer antes de ser adquirido e é precisamente este o papel dos *wine influencers*. Este aspeto é tanto mais importante dado que os amantes do vinho confiam cada vez mais nas informações obtidas na internet por influenciadores, produtores ou outros consumidores para desenvolver os seus conhecimentos sobre vinhos (Ingrassia et al., 2020).

BLOGUES DE VINHOS

Os blogues de vinhos são uma das ferramentas utilizadas pelos *wine influencers* para comunicar com os seus seguidores. Trata-se de uma ferramenta de fácil utilização e que permite combinar informação em diferentes formatos (texto, imagem, áudio e vídeo) e interagir com o público, que pode deixar comentários, ou colocar questões. De acordo com Thach (2009), um blogue de vinhos pode ser definido como uma página web interativa em que o seu fundador partilha informação, opiniões ou críticas acerca de um determinado vinho ou experiência vínica e encoraja os leitores a interagir deixando um comentário para que toda a comunidade possa também aceder a essa informação.

O número de blogues de vinhos tem proliferado na última década. A título de exemplo, uma pesquisa no motor de busca Google com a expressão “wine blogs” gerou 612 000 resultados. Apesar de os blogues se terem tornado populares a partir de 2004, os blogues de vinhos começaram a proliferar depois de 2006 (Beninger et al., 2014) e em 2008 foi inclusivamente criada uma conferência intitulada “Wine Bloggers Conference”, o que atesta a importância desta ferramenta no marketing de vinhos. Embora existissem vários críticos de vinhos antes da proliferação dos blogues, como por exemplo Robert Parker, uma das autoridades mais respeitadas e influentes no mundo dos vinhos, os blogues vieram democratizar o acesso a esta informação, dado serem ferramentas gratuitas que permitem a qualquer utilizador aceder à informação sem a necessidade de pagar qualquer subscrição.

Tal potenciou que vários amadores com interesse pelo vinho começassem também a partilhar opiniões e informação sobre vinho. Alguns destes blogues foram ganhando seguidores e tornaram-se referências na área. Beninger et al. (2014) analisaram cinco dos mais influentes blogues de vinho, a saber: Vinography, 1WineDude, Dr. Vino, Wannabe Wino e, por último, Benito's Wine Reviews. Uma das conclusões a que chegaram é que a informação disponível nestes blogues ia muito além de uma mera descrição de um produto, mas antes eram contadas histórias e criadas experiências sensoriais em torno da temática do vinho. Eram dadas sugestões de como os vinhos poderiam ser apreciados e era feita divulgação de eventos. Relativamente às críticas e análises sensoriais de vinhos, os blogues apresentavam diferentes terminologias. Em alguns casos eram utilizados descritores específicos relativos ao aroma ou corpo do vinho e noutros uma linguagem mais simples e acessível. Outra conclusão a que os autores deste estudo chegaram prende-se com o facto de que embora os administradores destes blogues não fossem profissionais do vinho, refletem já um certo nível de conhecimento de marketing tendo-se tornado cada vez mais sofisticados dando origem a outras plataformas online, como Twitter, ebooks e outras redes sociais.

Em suma, é incontornável a importância dos *wine influencers* no envolvimento do cliente com o produto vinho e na sua decisão de aquisição de determinado produto. Desta forma, os produtores de vinhos e entidades responsáveis pela promoção das regiões vitivinícolas devem estar atentos ao que os principais *wine influencers* partilham acerca da sua região demarcada e dos seus vinhos e que desenvolvam estratégias no sentido de rentabilizar estes canais de comunicação.

METODOLOGIA

A presente investigação foi elaborada no contexto de um estágio curricular e resultou de uma estreita colaboração com a Comissão Vitivinícola Regional do Dão (CVR Dão). A CVR Dão é a entidade que representa os interesses dos agentes económicos envolvidos na produção e comercialização dos vinhos que têm a Denominação de Origem Controlada (DOC) Dão. Este selo significa que o vinho foi produzido dentro de uma região específica submetendo-se a diversos testes realizados na devida comissão reguladora. Nesta avaliação são considerados parâmetros, como por exemplo, o tipo de solo, métodos de vinificação, teor alcoólico, castas recomendadas e autorizadas, controlando, assim, todo o processo de produção, desde a vinha até ao consumidor final. É a CVR Dão que garante a genuinidade e qualidade do vinho, submetendo-o a um rigoroso controlo de todo o circuito de produção e comercialização. Em simultâneo esta entidade apresenta funções de certificação e autenticação dos vinhos, através da atribuição de Selos de Garantia, sendo responsável também pela sua promoção no *Welcome Center*. O *Welcome Center* da Rota dos Vinhos do Dão tem como objetivo dar a conhecer os aderentes que pertencem à Rota dos Vinhos do Dão e promover o enoturismo na região.

Foi neste contexto que surgiu esta investigação, que teve como objetivo conhecer os blogues de vinhos dos mercados mais importantes para esta região vitivinícola (Portugal,

Brasil, Espanha, França e Alemanha). Deve referir-se que foi a CVR Dão quem indicou os países a serem alvo de estudo. Outro dos objetivos passava por conhecer melhor o perfil do *wine influencer* responsável por cada blogue e analisar as referências feitas à região demarcada do Dão.

A seleção dos blogues a analisar resultou de uma pesquisa nos principais motores de busca utilizando a combinação das palavras-chave “blogue”, “vinhos”, “enoturismo” e o nome do país em causa. Note-se que a pesquisa foi feita em língua portuguesa, castelhano, inglês e francês. Embora a Alemanha seja também um dos países em análise, o facto de nenhuma das investigadoras dominar a língua alemã invalidou que se efetuassem pesquisas nesta língua.

Realizadas as pesquisas, foi efetuada uma análise de conteúdo. Em primeiro lugar foi organizada toda a informação num ficheiro Excel, onde foram recolhidos os seguintes dados: nome/designação do blogue, data de criação, prémios que lhe foram atribuídos, nome(s) do(s) fundador(es), idade, formação e profissão. Procurou ainda estudar-se se os blogues analisados abordam o enoturismo e, se havia menção a aderentes que integram a Rota de Vinhos do Dão. Foram analisados os idiomas em que se pode ler, se tem visível o contacto telefónico ou o e-mail e os links para uma eventual página do Facebook, Instagram, Twitter, Pinterest, LinkedIn Youtube.

Este trabalho de recolha foi realizado no ano de 2020. Depois desta etapa de recolha e tratamento da informação, foi feita uma análise comparativa entre os diferentes blogues.

APRESENTAÇÃO E ANÁLISE DE RESULTADOS

Apresentam-se de seguida os resultados obtidos. Foram analisados 23 blogues, tal como se pode constatar pela Tabela 1. Destes, a maioria diz respeito a Portugal e Brasil.

Tabela 1: Blogues analisados no âmbito do estudo

País	Blogues analisados
Portugal	Entre Vinhas; Viajar Entre Viagens Tascuela; Alma de Viajante Maria João de Almeida
Brasil	Blog Vinho Tinto; Viajante Maduro; Blog dos Vinhos; Winer; Marcelo Copello; Falando em Vinhos; Vinhos de Corte; Vinho Básico; Blog Andarilho.
Espanha	Cata Del Vino; Spanish Wine Country; Viajeros del Vino;
França	French Wine Explorers; Le Blog qui parle du vignoble autrement; Visit French Wine;
Alemanha	Carrots and Tigers; The Wine Rambler; The Copenhagen Traveler;

Fonte: Elaboração própria

Apresentam-se, de seguida, os resultados obtidos para cada país.

PORTUGAL

Antes da pandemia de Covid-19, o turismo rural e o enoturismo estavam em franco crescimento em Portugal e, após diversos períodos de confinamento e várias medidas restritivas impostas em muitos setores, sobretudo no do turismo, os turistas retomam agora as viagens, atividades e as experiências no nosso país e cada vez mais em contexto rural e de enoturismo.

Tabela 2: Descrição dos blogues portugueses analisados

Blog	Fundador	Enoturismo	Enoturismo no Dão	Idiomas
Entre Vinhas	Madalena Vidigal	✓	Caminhos Cruzados, Madre de Água, Paço dos Cunhas de Santar, Casa da Passarela e Casa da Ínsua	Português e Inglês
Viajar Entre Viagens	Carla Mota e Rui Pinto	✓	Regiões Vitivinícolas de Portugal no Geral	Português
Tás Cuela	Nelson Moleiro	✓	Madre de Água	Português
Alma de Viajante	Filipe Morato Gomes	✓	Casa da Ínsua	Português
Maria João de Almeida	Maria João de Almeida	✓	Taboadella, Casa da Ínsua e produtores recentes do Dão	Português e Inglês

Fonte: Elaboração própria

Os blogues portugueses, descritos na Tabela 2, que foram objeto de estudo nesta investigação têm em comum a valorização e, conseqüente, promoção do nosso país e de experiências alternativas. Esses blogues estão atualizados e cultivam uma relação de proximidade com o leitor, através dos textos e das histórias que contam e das imagens vívidas e apelativas.

Os blogues Entre Vinhas, Viajar entre Viagens, Tás Cuela, Alma de Viajante e a página pessoal Maria João de Almeida abordam todos o enoturismo e todos apresentam referência à região do Dão. Deve ainda salientar-se que o blogue Entre Vinhas e a página pessoal Maria João de Almeida são dedicados, na totalidade, ao enoturismo.

O blogue Entre Vinhas foi criado por Madalena Vidigal em 2015. É alguém com formação na área, dado que é licenciada em gestão hoteleira e pós-graduada em enoturismo e viticultura. Paralelamente, possui certificação WSET II (curso de nível inicial a intermédio que explora o mundo dos vinhos, esta certificação de nível 2 em Vinhos da WSET é adequada

para profissionais do setor e entusiastas do vinho). É ainda responsável por uma vinha no Alentejo (trata da parte vitícola, da criação de marca, da promoção e da comercialização do vinho); é *WineTrip designer* para viajantes independentes e partilha no seu blogue e nas suas redes sociais as suas visitas a diversas quintas, não só nas regiões vitivinícolas de Portugal, como por todo o mundo.

Por sua vez, o blogue Viajar Entre Viagens é administrado por Carla Mota, doutorada em Geografia pela Universidade de Coimbra, e Rui Pinto, licenciado em Física pela Universidade do Porto. Este casal de viajantes portugueses é autor de vários livros, entre os quais “Próximo Destino – Viagens de sonho à medida da sua carteira”, publicado em outubro de 2018. São ainda fundadores da ABVP (Associação de Bloggers de Viagem Portugueses), tendo recebido o prémio de melhor blogue pessoal e do público nos BTL Blogger Travel Awards em 2014, 2015, 2016 e 2017. A estas distinções acresce o facto de ter sido o blog mais votado nos Bloggers’ Open World Awards da Momodo em 2017 e o vencedor na categoria de vídeo em 2018. Neste ano também venceram na FITUR na categoria de Vlog com melhor conteúdo na promoção do turismo sustentável. Estamos perante um blogue que nos mostra o mundo, abrangendo a América, a África, o Médio Oriente e a Ásia, a Europa Ocidental, a Europa do Leste, a Oceânia, o Pacífico e o Ártico. Não é um blogue somente direcionado para o enoturismo, no entanto tem publicações de visitas a regiões vitivinícolas de Portugal e a Mendoza, capital vinícola da Argentina.

Relativamente ao blogue Tascuela, este foi fundado por Nelson Moleiro, farmacêutico de profissão. Iniciou o seu gosto pelo mundo dos vinhos, após ter iniciado a sua carreira profissional. Foca-se no seu blogue no que é nacional e aborda diversas áreas na esfera dos vinhos e de uma forma prática. Assim, neste blogue conseguimos saber a sua opinião relativamente a vários vinhos e às visitas que faz a diversas quintas, como por exemplo, a quinta Madre de Água, na região do Dão. Para além de um bom apreciador de vinho, também tem uma paixão por gin tónico.

O blogue Alma de Viajante é administrado por Filipe Morato Gomes, um dos fundadores da ABVP (Associação de Bloggers de Viagem Portugueses). Começou este blogue em 2001 que, para além de ser direcionado para divulgar as viagens que realiza um pouco por todo o mundo, tem, ainda, alguns artigos relativos ao enoturismo, em Portugal e no mundo. Tem uma secção no blogue dedicada inteiramente ao enoturismo.

No que respeita à página de Maria João Almeida, podemos dizer que se trata de uma página pessoal e não propriamente de um blogue. No entanto, o facto ser totalmente direcionado para os vinhos e enoturismo, fez com que a CVR Dão entendesse que seria pertinente considerá-lo no âmbito deste estudo. Assim, esta página foi fundada em 2009 por Maria João de Almeida, licenciada em comunicação e com formação especializada na área dos vinhos. É autora de documentários, formadora em cursos de vinho, oradora em palestras, coordenadora de viagens de enoturismo em parceria com a agência Tryvel, consultora da TAP em relação aos vinhos fornecidos a bordo e é, desde julho de 2018, consultora do LIDL relativamente aos vinhos. É uma das fundadoras e atual presidente da Associação Portuguesa de Enoturismo (APENO), desde 2020; e Delegada de Portugal na OMET - Organização Mundial de Enoturismo. Nesta página é feita divulgação de formações, provas de vinho, palestras, cursos e viagens de Enoturismo em parceria com a agência Tryvel, sendo que para agendar marcação é necessário o contacto através do e-mail. Faz também

a divulgação dos seus livros no seu website. Alguns dos artigos que aí encontramos estão relacionados com a região vitivinícola do Dão, nomeadamente em artigos como: a Taboadella, a Casa da Ínsua e novos produtores do Dão. Há, contudo, artigos apenas acessíveis aos assinantes do website. Paralelamente, é possível encontrar sugestões acerca de excursões personalizadas relacionadas com vinhos e gastronomia em Portugal. A título de exemplo, para realizar um passeio personalizado basta preencher um formulário com as informações pessoais e os locais de preferência do utilizador. Na página do formulário é possível também verificar-se comentários dos clientes que, de um modo geral, manifestam satisfação com os serviços que lhes foram prestados. Deve ainda referir-se que o blogue possui artigos atualizados sobre o vinho e a gastronomia portuguesas.

BRASIL

Relativamente ao Brasil, foram tratados os blogues Vinho Tinto, Viajante Maduro, Blog dos Vinhos, Winer, Marcelo Copello, Falando em Vinhos, Vinhos da Corte, Vinho Básico e o Blog Andarilho, tal como apresenta a Tabela 3. Uns com um tom mais profissional, outros mais amador, pretendem dar a conhecer os vinhos e o Enoturismo do Brasil, mas também de outros países (França, Uruguai, Espanha, Chile, Itália, Portugal...).

Tabela 3: Descrição dos blogues relativos ao Brasil

Blog	Fundador	Enoturismo	Alusão a Portugal	Idiomas
Blog Vinho Tinto	Etine Gomes e Bianca Dumas	✓	✓	Português
Viajante Maduro	Ivane Maria Remus Fáveo	✓	✓	Português
Blog dos Vinhos	X	✓	✓	Português
Winer	Bia e Tim	✓	✓	Português
Marcelo Copello	Marcelo Copello	✓	✓	Português
Falando em Vinhos	X	✓	X	Português
Vinhos de Corte	Daniel Perches	✓	✓	Português
Vinho Básico	Érika Libero	✓	✓	Português
Blog Andarilho	Anchieta Dantas Jr	✓	✓	Português

Fonte: Elaboração própria

Estes blogues partilham experiências vinícolas, curiosidades e notícias relacionadas com o vinho (o que é o enoturismo, a história do vinho, glossário de vinho para enólogos, zonas vitivinícolas e castas brasileiras, destinos de enoturismo, harmonizações, gastronomia, receitas). Assim, todos falam de enoturismo e todos, com exceção de Falando em Vinhos, têm publicações relativas aos vinhos portugueses. Os vinhos portugueses são muito apreciados pelos especialistas brasileiros que chegam a atribuir-lhes uma classificação, completando, nalguns casos, as suas recomendações com conselhos para harmonizações e curiosidades relativas vinhos em questão.

No caso do blogue Vinho Tinto, as duas fundadoras são jornalistas e psicóloga de profissão. Etine Gomes é especialista em comunicação digital pela Universidad de Alcalá (Espanha), WSET III, Sommelier avançado pela Fisar e California Wine Appellation Specialist (CWAS) pela

San Francisco Wine School. Por sua vez, Bianca Dumas é especialista em gestão de pessoas pela Escola Nacional de Administração Pública (ENAP), WSET III, Advanced Wine Certificate (AWC) pela International Sommelier Guild e French Wine Scholar (FWS) pela Wine Scholar Guild. Na página inicial do blogue deparamo-nos com uma frase inspiradora que destaca a importância do vinho “A água separa as pessoas do mundo. O vinho as une”. A informação no blogue está organizada em diferentes categorias: achado da semana; curiosidades e dicas; agenda; destaques Brasília; destaques do blogue; enoturismo; entrevistas; gastronomia; gerais; para saber mais; sommelier em destaque; vinhos em destaque; vinhos premiados. No blogue é possível encontrar várias referências a Portugal, quer a vinhos, gastronomia e espaços e experiências de enoturismo. No que diz respeito à Região Demarcadas do Dão, existem referências a vinhos, como comprovam as seguintes entradas “Vinho Quinta dos Três Maninhos – preciosidade do Dão”; “Pinha: um vinho do Dão com ótima relação custo x benefício”; “Casa de Santar Reserva 2008 – um bom português do Dão”.

O blogue Viajante Maduro é gerido por Ivane Fáveo, que possui mestrado na área de turismo, tendo ocupado diversos cargos públicos ligados relacionados com o setor turístico. Também já faz parte de um Think Tank de especialistas internacionais no setor de enoturismo, com diretores e consultores de empresas vitivinícolas, instituições, associações, universidades e destinos da Argentina, Brasil, Chile, Espanha, Itália, México, Portugal, África do Sul, Uruguai e Estados Unidos da América. No que diz respeito à apresentação da informação, esta blogue tem uma categoria dedicada à América Latina e outra à Europa. Paralelamente, é possível ainda encontrar categorias como o enoturismo, destinos e Serra Gaúcha. Encontramos referências a Portugal enquanto destino turístico em geral e ainda a algumas regiões vinhateiras. No entanto não encontramos referências ao Dão.

O Blog dos Vinhos não apresenta informação relativa ao seu fundador. Tal como o nome sugere, é um blogue totalmente dedicado ao vinho e apresenta os seguintes separadores: notícias, vinhos, enoturismo, harmonização, receitas, geografia do vinho e curiosidades. No que diz respeito a Portugal, a maioria das publicações alude à região do Douro e destacam não só os vinhos, como também espaços e atividades dedicados ao enoturismo.

O blogue Winer é gerido por Bia e Tim, que se apresentam como “um casal jovem que adora beber vinho e que resolveu falar sobre essa deliciosa bebida de um modo descomplicado”. Efetivamente as palavras “simplificar” e “descomplicar” aparecem diversas vezes no texto de apresentação do blogue. A informação está agrupada em cinco categorias: uvas, países e regiões, variedades, vinícolas e vinhos, curiosidades, além do vinho. Encontraram-se diversas referências a Portugal, desde informação acerca de regiões demarcadas, vinhos, castas, eventos e entidades. O Dão também é destacado e a região é dada a conhecer na publicação “Vinho Dão: as peculiaridades dessa região portuguesa”, onde se encontra informação sobre a localização, a história, as castas e apresentadas sugestões de vinhos e harmonizações.

À semelhança do Winer, também o blogue Marcelo Copello destaca a região do Dão, com publicações sobre a sua história, relevo, clima e solo, sub-regiões, vinhedos e castas e pontua diversos vinhos, sendo o que obtém a maior pontuação, com 91 pontos, o Touriga

Nacional by Rui Reguinga 2009, que diz ter “estilo moderno, sem perder a aptidão gastronómica”.

O blogue Vinhos de Corte é dinamizado por um publicitário com formação na área dos vinhos que também pretende falar dos vinhos de forma descontraída. As categorias em que a informação está organizada são bastante específicas: tamanho das garrafas e temperatura. No entanto, na página inicial as publicações abarcam temas diversos como eventos, notícias, divulgação de produtos e espaços, etc. É possível encontrar diversas referências a Portugal e são destacados quatro vinhos da região do Dão.

O blogue Vinho Básico é gerido por uma engenheira e *sommelière* que pretende também simplificar a forma como se fala sobre vinho. Podemos encontrar um glossário e alguns *e-books* gratuitos e cursos de vinho e harmonização. São destacados alguns vinhos portugueses que surgem acompanhados notas de prova.

Por último, o Blog Andarilho é gerido por um economista e jornalista de profissão apaixonado por viagens. Este blogue é mais genérico que os anteriores e dedica-se às viagens pelos quatro cantos do mundo. Ainda assim, encontramos referências aos vinhos. No caso de Portugal, a região dos Vinhos Verdes é destacada.

ALEMANHA

Da Alemanha foram selecionados os blogues Carrots and Tigers, The Wine Rambler e The Copenhagen Traveler (Tabela 4). O primeiro está direcionado para o turismo, em geral, e para a partilha de experiências por parte da sua fundadora. No entanto, podemos encontrar diversas publicações acerca de “wine”, “wine regions”, “wine tasting” e “Worcester wine route”. Fala de Portugal e dos vinhos da região do Alentejo e do Douro, que promove enquanto regiões portuguesas a juntar à lista de locais a visitar, publicando fotos das suas paisagens, gastronomia, quintas, hotéis e, claro, dos seus vinhos.

Tabela 4: Descrição dos blogues relativos à Alemanha

Blog	Fundador	Enoturismo	Alusão a Portugal	Idiomas
Carrots and Tigers	Alexandra Tornow	✓	✓	Inglês
The Wine Rambler	Julian e Torsten Rambler	✓	✗	Inglês
The Copenhagen Traveler (DESATIVADO)	Regitse Rosenvinge	✓	✓	Inglês

Fonte: Elaboração própria

O segundo aborda a temática dos vinhos e do enoturismo, em especial na Alemanha. No entanto, tem publicações relativas a vinhos de outros países, como sendo dos franceses, ingleses e austríacos, não se referindo a Portugal. O logótipo é alusivo ao tema dos vinhos, assim como o slogan “A German Wine Label is one of the things life’s too short for”, by Kingsley Amis. O blogue The Copenhagen Traveler foi entretanto desativado, mas tratava-se de um blogue onde podíamos encontrar publicações sobre turismo, viagens de luxo, enoturismo e gastronomia dos mais variados locais: África, Rússia, Bélgica, Portugal, França, Alemanha, Grécia, Hungria, Itália, Espanha, Áustria, Croácia, Suíça, Reino Unido, Holanda, Letónia, Dinamarca, Suécia, Noruega, América do Norte, Brasil e Ásia. De Portugal, mencionava apenas Lisboa e o Algarve.

FRANÇA

Relativamente aos blogues franceses (Tabela 5) French Wine Explorers, Visit French Wine e Le blog qui parle du vignoble autrement, podemos constatar que os dois primeiros têm o título em inglês e os três referem-se ao vinho ao utilizar os vocábulos “wine” e “vignoble”.

Tabela 5: Descrição dos blogues relativos a França

Blogue	Fundador	Enoturismo	Alusão a Portugal	Idiomas
French Wine Explorers	Pascale e Pierre Bernasse	✓	✗	Inglês
Le blog qui parle du vignoble autrement	Charlotte	✓	✗	Francês e Inglês
Visit French Wine	Vários Profissionais (Whitney Adams, Christine Tran, ...)	✓	✗	Francês e Inglês

Fonte: Elaboração própria

Todos abordam o enoturismo em França e nenhum menciona Portugal. O primeiro pode ser lido em inglês e aborda aspetos relacionados com os vinhos franceses, separados por região. Os outros dois estão disponíveis em inglês e francês, sendo que o segundo tem publicações relativas aos vinhos e ao enoturismo em Bordéus e o terceiro tem publicações de carácter mais geral, pois encontramos informação relativa a todas as regiões vitivinícolas de França, bem como uma descrição das mesmas e os motivos para visitá-las. Este último tem também texto relativos a itinerários, degustação de vinhos, visitas pelas vinhas, entre outros.

Em termos de *layout*, French Wine Explorers e Visit French Wine têm uma disposição mais clássica, jogando com diversos tipos de letra clássica e imagens sóbrias e elegantes de quintas, vinhas e vinhos. O último difere dos restantes, pois trata-se de uma *webpage* menos formal e menos rígida visualmente; as imagens são de temática mais variada, mas também relativas aos vinhos e o tipo de letra é mais atual. Apenas o primeiro tem no logótipo um objeto (saca-rolhas) do universo dos vinhos. Predominam os títulos em inglês e a língua inglesa como meio de comunicação, como que a convidar-nos a visitar as regiões vitivinícolas francesas, apostando fortemente no que é nacional.

ESPANHA

Em último lugar, abordaram-se os *blogs* espanhóis (Tabela 6) Spanish Wine Country, Viajeros del Vino e Cata del Vino.

Tabela 6: Descrição dos blogues relativos a Espanha

Blog	Fundador	Enoturismo	Alusão a Portugal	Idiomas
Spanish Wine Country	Joe e Janelle	✓	✗	Inglês
Cata Del Vino	✗	✓	✗	Espanhol
Viajeros del Vino	✗	✓	✓	Alemão, Catalão, Francês, Galego, Inglês e Português

Fonte: Elaboração própria

O primeiro foi criado por dois americanos apaixonados pelos vinhos espanhóis, daí encontrar-se somente em inglês e ter o título na mesma língua, e apenas trata dessa temática, sendo possível encontrar publicações sobre as regiões vitivinícolas espanholas (Rioja, Toro, Ribera Del Duero, Priorat...), sobre as castas espanholas, denominações de origem e sugere, também, visitas a adegas e a locais onde provar a gastronomia local. Ao contrário deste, Viajeros del Vino e Cata del Vino mencionam Portugal, com destaque para o Douro, e tratam de enoturismo no geral, embora mais focado em Espanha, o primeiro tem publicações relacionadas com o vinho e a sua cultura, harmonizações, adegas e provas de vinho e promove a venda de determinados acessórios (saca-rolhas, mangas refrigeradoras...); no segundo encontramos uma descrição do que é o enoturismo e publicações não só sobre adegas em Espanha e eventos de vinho espanhóis, como também é possível encontrar artigos sobre o vinho da Argentina, do Chile, do Perú, do México, do Uruguai e também de Portugal. Viajeros del Vino pode ser lido em várias línguas (Alemão, Catalão, Francês, Galego, Inglês e Português) e Cata del Vino em espanhol.

CONCLUSÃO

Os blogues são considerados diários online e distinguem-se pelo seu carácter informal e pela partilha de experiências pessoais, sugestões, opiniões, que surgem por ordem cronológica inversa apresentam um carácter regular. Outra das características dos blogues é o facto de permitir a interação entre o gestor do blogue e os leitores/seguidores e entre os próprios leitores, já que estes têm a possibilidade de comentar, colocar questões, pedir sugestões, bem como responder a questões deixadas por outros leitores. Permitem a combinação de texto, imagem, vídeo, o que faz com que se tornem numa das ferramentas mais utilizadas para contar histórias.

No caso dos blogues analisados, pudemos observar diferenças significativas, que começam logo pelos fundadores e gestores de cada um. Embora nem sempre se tenha conseguido obter informação relativa aos fundadores de cada blogue, pode afirmar-se que alguns dos blogues são dinamizados por profissionais com formação e experiência na área dos vinhos e do turismo, ao passo que outros pertencem a profissionais de outros setores, mas que nutrem interesse pelo vinho e pelo enoturismo. De entre estas áreas destaca-se a comunicação e a publicidade, o que vai ao encontro do quadro teórico apresentado. Um aspeto comum a vários dos blogues analisados prende-se com a vontade de simplificar a linguagem geralmente utilizada para falar de vinho, tornando-a acessível a todos.

No que diz respeito ao conteúdo e à organização da informação, as diferenças também são notórias. Foi possível encontrar blogues mais centrados nas viagens em geral, destacando por vezes destinos de enoturismo, a blogues que pretendem educar sobre os vinhos, dando a conhecer regiões, publicando informação acerca da sua história, clima, *terroir*, castas e eventos. Outros blogues eram mais focados no produto vinho e apresentavam sugestões de vinhos e sugestões de harmonizações, incluindo, por vezes, pontuação de determinados vinhos e notas de prova.

Assim, dos 23 blogues analisados todos abordam, parcialmente ou na totalidade, o enoturismo e têm publicações referentes a Portugal. Já relativamente a referências à região e aos vinhos do Dão, estas surgem em menor número e destacam essencialmente vinhos específicos. No entanto, um dos blogues brasileiros analisados apresentava uma publicação bastante detalhada sobre esta região demarcada e as principais características dos seus vinhos. De uma forma geral, todos defendem o que lhes é autóctone, daí cada blogue promover, em primeiro lugar os vinhos e as experiências enoturísticas do seu país.

Tendo em conta que o vinho, que é a pedra angular de toda a atividade enoturística, que é um “high involvement product”, é importante que as empresas enoturísticas conheçam os principais influenciadores digitais que desenvolvem conteúdos nesta área e que estejam a par não só dos conteúdos publicados, mas também dos comentários e *feedback* dos seguidores.

Como foi referido na metodologia, este trabalho foi desenvolvido em colaboração com a CVR Dão, que definiu qual a rede social a explorar, bem como a abrangência do estudo. No seguimento do quadro teórico exposto, as tecnologias de informação e comunicação evoluem a uma velocidade vertiginosa, o que dita a obsolescência de determinadas

ferramentas e o surgimento de outras. Este parece ser o caso dos blogues que, embora continuem a existir e a divulgar conteúdos e criar conexões com novos seguidores, tiveram já o seu momento, havendo atualmente outras redes sociais mais populares, designadamente o Instagram, a rede social mais popular para os *millennials*. Importa, todavia, reiterar que a importância dos influenciadores digitais na estratégia de marketing digital de uma empresa é cada vez maior. A comprovar este facto, surge Raquel Royers, diretora de marketing da Napa Winery Clos Du Val, que refere que “Influencer marketing is leveraging bloggers, writers, and online personalities within the digital space to help increase your brand reach, authentically share your story, and garner new customers/fans. We would rather have a long-standing relationship with a few influencers who understand our brand, over many influencers who are simply only there to reap the benefits of a free product or a check.”³²¹ Assim, a estratégia de marketing digital de algumas empresas neste setor de atividade passa pela parceria com influenciadores digitais que por vezes se tornam em embaixadores da marca e que mais do que promoverem apenas uma marca, têm o poder de promover todo um *lifestyle* em que o consumo de um dado produto ou serviço é parte integrante.

Relativamente a sugestões para estudos futuros, sugere-se a análise de algumas contas pessoais de influenciadores digitais portugueses que já trabalharam com o setor enoturístico e perceber o impacto das suas publicações junto do público, nomeadamente aumento do número de seguidores nas redes sociais das regiões vitivinícolas e dos aderentes das rotas de vinhos e aumento do volume de vendas e/ou visitas.

No que diz respeito às limitações, o facto de tratar de um estudo elaborado no âmbito de um estágio curricular, com um limite temporal definido, poderá ter condicionado algumas das opções metodológicas e, conseqüentemente, o volume de dados analisados.

³²¹ Disponível em <https://sommelierschoiceward.com/en/blog/insights-1/top-12-digital-marketing-trends-for-the-wine-industry-in-2022-611.htm> (consultado a 20 de maio de 2022).

BIBLIOGRAFIA

- ALEBAKI, Maria; IAKOVODOU, Olga – “Segmenting the Greek Wine Tourism Market using a Motivational Approach”. In. *New Medit: A Mediterranean Journal of Economics Agriculture and Environment*. 9, 4 (2010), 31–40.
- AYEH, Julien; LEUNG, Daniel; AU, Norma; LAW, Rob – “Perceptions and strategies of hospitality and tourism practitioners on social media: an exploratory study”. In. FUCHS, Matthias; RICCI, Francesco; CANTONI, Lorenzo. *“Information and communication technologies in tourism 2012”*. Vienna: Springer, 2012. ISBN 978-3-7091-1141-3.
- BENINGER, Stefanie; PARENT, Michael; PITT, Leyland; CHAN, “Anthony - A content analysis of influential wine blogs”. In. *International Journal of Wine Business Research*. 26, 3 (2014), 168 – 187.
- BRUWER, Johan – “South African wine routes: Some perspectives on the wine tourism industry’s structural dimensions and wine tourism product”. In. *Tourism Management*. 24, 4 (2003), 423-432.
- BRUWER, Johan; BULLER, Courtney – “Product involvement, brand loyalty, and country-of-origin brand preferences of Japanese wine consumers”. In. *Journal of Wine Research*. 24, 1 (2013), 38-58.
- BRUWER, Johan; ALANT, Karin – “Wine Tourism behaviour in the context of a motivational framework for wine regions and tasting rooms”. In. *Journal of Wine Research*. 15, 1 (2004), 27-37.
- CHAN, Nga; GUILLET, Basak – “Investigation of social media marketing: How does the hotel industry in Hong Kong perform in marketing on social media websites?” In. *Journal of Travel & Tourism Marketing*, 28, 4 (2011), 345-368.
- CHARTERS, Steve; ALI-KNIGHT Jane – “Who is the wine tourist?” In. *Tourism Management Journal*, 23, 3 (2002), 311-319.
- CORREIA, Luís; ASCENÇÃO, Mário; CHARTERS, Steve – “Wine Routes in Portugal: a case study of the Bairrada Wine Route”. In. *Journal of Wine Research*. 12, 1 (2004), 15-25.
- COSTA, Adriano, KASTENHOLZ, Elisabeth – “O Enoturismo como fator de desenvolvimento das regiões mais desfavorecidas”. In *Actas do 1.º Congresso de Desenvolvimento Regional de Cabo Verde*. Cidade da Praia: Congresso de Desenvolvimento Regional de Cabo Verde, (2009), 1489-1508.
- DIJKMANS, Corné; KERKHOF, Peter; BEUKEBOOM, Camiel – “A stage to engage: Social media use and corporate reputation”. In. *Tourism Management*. 47 (2015), 58-67.
- DOWLING, Ross – “Marketing the key to successful wine tourism”. In. *Australian and New Zealand Wine Industry Journal*, 14, 5 (1999), 63-65.

- FREBERG, Karen; GRAHAM, Kristin; MCCAUGHEY, Karen; FREBERG, Laura – “Who are the social media influencers? A study of public perceptions of personality”. In. *Public Relations Review*, 37, 1 (2011), 90-95.
- GETZ, Donald – “Wine tourism: Global overview and perspectives on its development”. In. DOWLING, Ross; CARLSEN, Jack - *Wine tourism: Perfect partners, Proceedings of the first Australian wine tourism conference*. Western Australia: Bureau of Tourism Research, 1998.
- GETZ, Donald; BROWN, Graham – “Critical success factors for wine tourism regions: a demand analysis”. In. *Tourism Management*. 27, 1 (2006), 146-158.
- GETZ, Donald; CARLSEN, Jack – “Wine tourism among Generations X and Y”. In. *TOURISM - Original Scientific Paper*. 56, 3 (2008), 257-269.
- HALL, Colin Michael; MACIONIS, Niki – “Wine tourism in Australia and New Zealand”. In. BUTLER, Richard; HALL, Colin Michael; JENKINS, John - *Tourism and Recreation in Rural Areas*. Chichester: John Wiley & Sons, 1998. ISBN: 978-0-471-97680-6.
- HALL, Colin; MITCHELL, Richard – “Wine Tourism in the Mediterranean: A tool for restructuring and development”. In. *Thunderbird International Business Review*. 42, 4 (2000), 445-465.
- HALL, Colin Michael; SHARPLES, Liz; CAMBOURNE, Brock; MACIONIS, Niki - *Wine tourism around the world: Development, management and markets*. Oxford, UK: Butterworth-Heinemann, 2000. ISBN 0 7506 4530 X (Hbk).
- HULL, John; BACHMAN, Jarrett; HAECKER, Sanja – “Understanding Millennial Interest in Participating in Wine Tourism - A Case Study on the Kamloops Wine Trail, British Columbia, Canada”. In. *TTRA Canada 2019 Conference*.
- INGRASSIA, Marzia; ALTAMORE Luca; BACARELLA Simona; COLUMBA Pietro; CHIRONI Stefania – “The Wine Influencers: Exploring a New Communication Model of Open Innovation for Wine Producers: A Netnographic, Factor and AGIL Analysis”. In *Journal of Open Innovation: Technology, Market, and Complexity*. 6, 4 (2020), 165.
- IPK INTERNATIONAL - *ITB World Travel Trends Report 2016/2017*. Berlin, Germany: Messe Berlin GmbH, 2016.
- JOHNSON, Gary - *Wine tourism in New Zealand: a national survey of wineries 1997*. University of Otago, 1998 (Unpublished Diploma in Tourism dissertation)
- KHAMIS, Susie; ANG, Lawrence; WELLING, Raymond – “Self-branding, ‘micro-celebrity’ and the rise of Social Media Influencers”. In. *Celebrity Studies*. ISSN: 1939-2400. 8, 2017, 191-208.
- KIETZMANN, Jan; HERMKENS, Kristopher; MCCARTHY, Ian; SILVESTRE, Bruno – “Social media? Get serious! Understanding the functional building blocks of social media”. In. *Business Horizons*. 54, 3 (2011), 241-251.
- LAMEIRAS, Edgar - *O perfil do enoturista: o caso português*. Faro: Universidade do Algarve, 2015 (Tese de Doutoramento em Turismo).

LIN, Hsin-Chen; BRUNING, Patrick; SWARNA, Hepsi – “Using online opinion leaders to promote the hedonic and utilitarian value of products and services”. In. *Business Horizons*. 61, 3 (2018) 431-442.

LITTLE, Joey – “Why do you trust? 92% of consumers trust peer recommendations over advertising”. In. *LinkedIn*. [artigo online] (2015, March 24). Disponível em: <https://www.linkedin.com/pulse/who-doyou-trust-92-consumers-peer-recommendations-over-joeey-little/>.

LU, Ying; CHEN, Ze; LAW, Rob – “Mapping the progress of social media research in hospitality and tourism management from 2004 to 2014”. In. *Journal of Travel & Tourism Marketing*. 35, 2 (2018), 102-118.

MITCHELL, Richard; CHARTERS, Steve; ALBRECHT, Julia – “Cultural systems and the wine tourism product”. In. *Annals of Tourism Research*. 39, 1 (2012), 311-335.

RAVENSCROFT, Neil; WESTERING, Jetske van – “Wine tourism culture and the. Tourism and the Everyday: A Theoretical Note”. In. *Hospitality Research*. 2 (2001), 149-162.

SAURA, José; DEBASA, Felipe; REYES-MENENDEZ, Ana – “Does user generated content characterize millennials’ generation behavior? Discussing the relation between SNS and open innovation”. In. *Journal of Open Innovation Technology Market and Complexity*. 5, 4, (2019), 96.

SCHAFFER, Vikki – “Student mentors: Aiding tourism businesses to overcome barriers to social media”. In. *Current Issues in Tourism*. 18, 11 (2015), 1022-1031.

THACH, Elizabeth – “Wine 2.0 – the next phase of wine marketing? Exploring US winery adoption of wine 2.0 components”. In. *Journal of Wine Research*. 20, 2 (2009), 143-157.

YUAN, Jingxue; CAI, Liping; MORRISON, Alastair; LINTON, Sally – “An analysis of wine festival attendees’ motivations: a synergy of wine, travel and special events?” In. *Journal of Vacation Marketing*. 11,1 (2005), 41-58.

NOTAS BIOGRÁFICAS

CARLA FERREIRA DE CASTRO é Professora Auxiliar no Departamento de Linguísticas e Literaturas da Universidade de Évora. É doutorada em Literatura Inglesa pela Universidade de Évora onde leciona disciplinas de Literatura Inglesa, Literatura e Artes e Língua Inglesa. É membro Integrado do CEL - UTAD/UÉ e membro da Cátedra de High Performance Computing na Universidade de Évora. As suas últimas publicações científicas incidem no estudo da Literatura Inglesa e Portuguesa, na Literatura e Artes e Humanidades Digitais.

ELISA NUNES ESTEVES é Professora Associada com Agregação da Universidade de Évora. Doutorada em Literatura Portuguesa pela mesma Universidade, exerce funções docentes nas áreas disciplinares de Literatura Portuguesa Medieval e Clássica e de Literatura Espanhola (Idade Média). É investigadora integrada do Centro de Estudos em Letras (CEL - UTAD/UÉ). A sua investigação tem sido dirigida para a literatura portuguesa da Idade Média e do séc. XVI, incidindo as suas últimas publicações na poesia do *Cancioneiro Geral* e no teatro de Gil Vicente.

MARGARIDA ESPERANÇA PINA é Professora Auxiliar na Faculdade de Ciências Sociais e Humanas da Universidade Nova de Lisboa onde tem lecionado nas áreas dos Estudos Literários e da Tradução. É investigadora doutorada do IELT/NOVA e do CEAUL-Universidade de Lisboa. As suas áreas de interesse incidem na Literatura Francesa e na Literatura e Outras Artes (Literatura e Ciência/Humanidades Médicas/História da Alimentação).