

Tema: <b>Sector Vitivinícola</b>					Âmbito: <b>Nacional</b>	Tiragem: <b>127835</b>
Título: <b>Vinho dos romanos objecto de provas em Aveiro</b>					Temática: <b>Generalista</b>	GRP: <b>11.2</b>
2006/05/21	JORNAL DE NOTÍCIAS – PRINCIPAL	Pág.67	Imagem: 1/1		Periodicidade: <b>Diária</b>	Inv.: <b>9000.00</b>

# ‘Vinho dos romanos’ objecto de provas em Aveiro

Virgílio Loureiro, catedrático do Instituto Superior de Agronomia, revelou experiências actuais baseadas em práticas vitícolas da Antiguidade

O vinho consumido pelos romanos, desde o séc. I A.C., era sobretudo o branco e, em regra, adocicado com mel ou misturado com água, incluindo a do mar, em proporções muito diversas.

Virgílio Loureiro, catedrático do Instituto Superior de Agronomia, expôs há dias a ideia em Aveiro, numa das tertúlias que se reúnem periodicamente no Hotel Moliceiro e que resultam de uma parceria entre as Caves de São Domingos e o hotel. Estiveram presentes algumas dezenas de pessoas.

## Incógnita persiste

Que tipos de vinho, afinal, bebiam os romanos? Certo, certo, não se sabe. O facto de dizer que era predominante branco e muitas vezes doce e com água não define as suas características. Qual era o gosto desse vinho? É uma das incógnitas e nenhum investigador alguma vez avançou uma resposta.

A curiosidade perante as palavras do professor, investigador e enólogo tinham a ver com este facto e cresceu quando foram dadas a provar amostras de “um vinho produzido em França”, onde um viticultor tenta uma aproximação com o que seria o “vinho dos romanos”. E por esta via se aprofundou o tema proposto para o serão.

Sabe-se, com efeito, que a vinha foi mais umas das contribuições dos fenícios (inventores de um alfabeto, tido como antepassado do grego) para a cultura mediterrânica. Quando os gregos se espalharam até à actual península itálica — que fazia então parte da chamada Grande Grécia — a viticultura veio com



eles. E se a vinha e o vinho tiveram um lugar fundamental na arte, na epopeia (veja-se a de Ulisses), na poesia, nas festas e nos hábitos quotidianos dos gregos, sem esquecer a mitologia, não o tiveram menos na Grande Grécia e, depois, na vida de Roma e de todo o seu império. A investigação nessa área é vastíssima e a arqueologia testemunha-o.

## “Prova surpreendente”

Virgílio Loureiro evocou esse passado remoto. Lembrou, por exemplo, o primeiro tratado romano sobre a vinha e o vinho, o do censor (magistrado) Catão, o Antigo (234-189 A.C.) intitulado “De Re Rustica”.

No início da nossa Era, Roma já era uma grande cidade: “O vinho ajudava os poderosos a manter o poder, o vinho era dado e tornou-se popular”.

Durante muitos séculos as técnicas

de produção repetiram-se. É possível, acrescentou, encontrar hoje reminiscências dessa tradição no “vinho senhorial” das “villae” romanas que ficaram entre nós, bem como no “vinho popular”, cujos vestígios encontramos ou “nos solares” ou, no outro caso, “nas práticas dos monges da região de Ourense”.

Na prova foi possível detectar sabores e aromas de vinhos ‘artificiados’ (canela e mel) a que os romanos chegaram por via empírica



## “Mixórdia”, diz Bruxelas

No decorrer da sessão, Virgílio Loureiro afirmou que a Comissão Europeia “não atribui qualquer importância” a estes resultados sobre o vinho “dos romanos”. Não se esperava outra posição: “É assim como uma mixórdia”, acrescentou, sintetizando o ponto de vista do sector na Comissão. O alcance do trabalho desenvolvido pelo viticultor francês está definido. Na sua propriedade, em Tourelles, existem relíquias do período romano e, de acordo com o sentido dado por Virgílio Loureiro ao tema da tertúlia, é “numa óptica do gosto e de uma herança cultural” que deve situar-se uma tentativa destas, assente no conhecimento de técnicas romanas. O mel e a água do mar estão nos textos antigos e nos tratados sobre os vinhos da Antiguidade. Os quatro “vinhos dos romanos” provados em Aveiro surgem dessas preocupações. E não “querem ser” como os de hoje. O desafio é esse.

Essa herança, “uma matriz cultural europeia”, está em utensílios, vasilhame (caso das talhas) restos de lagares clássicos, mosaicos e vasos (“dolia”) e copos que configuram um modo de tratar a vinha, de vinificar e de beber. Projectaram-se imagens de vestígios arqueológicos. Quanto aos métodos de condução da videira vêm-se “técnicas ainda existentes, a vinha alta (herança etrusca) ou a baixa e o enforcado”.

Os vinhos provados foram preparados a partir dessa informação. Os vinhos “salgados” tinham fins medicinais (caso dos soldados, nas legiões) tal como os “vinhos quinquados” ainda dos nossos dias. Foi possível detectar sabores e aromas de vinhos “artificiados” (canela e mel) a que os romanos terão chegado por métodos empíricos. Imperou a ideia de que se tratou de uma “prova surpreendente”, segundo um dos presentes, José Gomes Bandeira.