

deuses Manes (isso querem dizer as siglas iniciais D. M. S.).

Temos por norma procurar saber o estatuto social e, até, a origem do defunto através da análise do modo como vem identificado.

Diga-se, antes de mais, que, na verdade, se o monumento em si é esbelto e de mui cuidada feitura, o canteiro que estudou a disposição do letreiro dentro do quadrado para tal concebido não terá sido dos mais hábeis, porque, embora tenha querido dar um ar da sua graça ao gravar elegante (mas desnecessária) folha de herá no fim da linha 1 e haja posto pontuação nos seus devidos lugares, não respeitou a translineação correcta na palavra *ANNORVM* (cortou a sílaba) e deve ter decidido desenhar os caracteres à mão levantada sem regra nem esquadro. Aliás, deixou um tudo-nada mais de espaço entre o L e o A, na linha 2, o que provocou uma confusão tremenda: Resende leu *HEL. AERIA* e esse (ausente) ponto levou a que os responsáveis por dois dos catálogos que os especialistas utilizam como referência – a “Hispania Epigraphica” (no n.º 21 147) e a base de dados <https://db.edcs.eu/> (n.º 05500067) – fizessem por aí o corte do nome, dando, por conseguinte, uma “sequência” estranha: “*Hel--aerianus*”.

Do defunto há, de facto, apenas um nome: “*Helaerianus*”, Heleriano, cuja grafia mais corrente é com L – “*Hilarianus*”. Teremos, assim, a variante gráfica – devida, mui provavelmente, a má compreensão oral – de um nome latino conotado com a alegria (há, em português, o adjetivo hilariante). Será um escravo, como o professor Júlio Mangas propôs, só porque se identifica apenas com um nome? Porventura não. Trata-se de um nome frequente: o investigador lírio Kajanto registara, em 1965, a ocorrência de 50 testemunhos do nome “*Hilarianus*” e, desses, apenas três identificavam escravos ou libertos.

Terá, pois, “*Helaerianus*” pertencido a uma família não muito letrada, que, neste século, mas elegante, altar funerário, quis manifestar a sua grande dor pela perda precoce do seu ente querido.

NO FIM DE SEMANA DE SÃO MARTINHO VÁRIAS ADEGAS DÃO A PROVAR O VINHO NOVO

MANUEL BAIÔA

Os enófilos estão ansiosos, desejando que chegue o São Martinho, pois a tradição manda que só a partir de 11 de novembro é que se pode finalmente provar o tão desejado vinho novo. Por isso, diversas adegas vão estar abertas mostrando os novos néctares, acompanhados de petiscos e do cante alentejano. É o caso da Adegas Cooperativas de Vidigueira, Cuba e Alvito, que promove um magusto amanhã, na Casa das Talhas, a partir das 18:00 horas, com o mote “No São Martinho vai à adega e prova o vinho!”. É o dia de abrir as talhas, desfrutar do cante alentejano e provar os acepipes regionais. Na Quinta da Pigarça (Cuba) terá lugar, no domingo, a abertura das talhas a partir das 10:30 horas, seguida da apresentação do vinho e de um almoço vínico.

A Herdade do Rocim, em Cuba, mantém também a tradição da abertura das talhas no São Martinho desde 2018. A nova

edição do Amphora Wine Day realiza-se neste sábado com elevadas expectativas. Vão estar presentes alguns dos jornalistas e críticos de vinhos mais importantes do panorama internacional, como Mark Squires, Marcelo Copello, Paul White, Sarah Ahmed e Suzana Barelli, entre outros. Será também a edição com a maior participação de produtores de vinho de talha/amphora, nomeadamente, 36 de Portugal, 15 da Geórgia, quatro de Espanha, dois de Itália, dois de França e dois da África do Sul. A partir das 15:00 horas realiza-se o Amphora Wine Talks “Amphoras sem Fronteiras”. A conversa desta edição volta a contar com a moderação de Luís Lopes, jornalista e crítico de vinhos, e as intervenções da jornalista Sarah Ahmed, Tiago Macena (em vias de ser o primeiro português a obter o título de *Master of Wine*), Hugo Mendes (Volátil & Exótico) e Shota Lagazidze (Lagazi Wines).

Esta nova edição do Amphora Wine Day é “das mais desafiantes de sempre”, como adianta o anfitrião Pedro Ribeiro, administrador e enólogo da Herdade do Rocim. “No final de cada edição já estamos a pensar na seguinte e, como o sucesso tem vindo a ser crescente, a exigência e a responsabilidade aumentam, mas, ao mesmo tempo, dão-nos notoriedade e músculo para trazer mais-valias para a promoção do vinho de ânfora. Foi o que conseguimos! Esta edição consegue juntar alguns dos melhores profissionais do mundo do vinho, prescritores de tendências, que vão provar vinhos de vários produtores nacionais que têm vinhos de ânfora nos seus portefólios. Ao mesmo tempo, levam com eles toda a experiência que é a celebração dos vinhos de talha no Alentejo, como a gastronomia e o cante alentejano associados a este Amphora Wine Day. Confesso que estou com uma expectativa muito elevada para esta edição, que também é uma montra para os vinhos portugueses e para o nosso turismo”, sublinha Pedro Ribeiro. Ao longo da tarde haverá ainda provas comentadas, abertas ao público a partir das 17:00 horas, promovidas por diferentes adegas. Ao longo da tarde o vinho de talha junta-se ao cante alentejano e aos petiscos elaborados

por alguns chefes portugueses.

Em Vila Alva (concelho de Cuba), de hoje até domingo, decorre o evento Provando o Tareco. Vila Alva é detentora de um conjunto diversificado de vinhas centenárias – únicas na região – e de uma série de adegas tradicionais. Por outro lado, a freguesia mantém até hoje a tradição da produção artesanal de vinho de talha, com muitos dos seus habitantes a ter em casa o seu próprio “tareco”, isto é, uma pequena talha para consumo familiar. Assim, hoje, sexta-feira, às 10:00 horas, irá iniciar-se o certame com um magusto aberto à população. Às 17:00 horas irá ter lugar a apresentação do projeto “As vinhas centenárias por parte da Adegas Cooperativas de Vidigueira, Cuba e Alvito”, na Adegas Panóias. Depois segue-se a abertura da tenda das tasquinhas e das adegas espalhadas por toda a vila. Haverá, ainda, uma caminhada, no sábado, pelas “vinhas centenárias”,

e muita animação musical ao longo dos três dias.

A partir de amanhã, e até segunda-feira, dia 13, acontece o Festival do Vinho de Talha em Vila de Frades (concelho de Vidigueira). Este festival associa cinco produtores locais de vinho de talha (Adegas Talha de Frades, Adegas Gerações da Talha, Adegas-Museu Cella Vinaria Antiqua, Adegas Natus e Adegas Talha Máfia), num evento com múltiplas atividades, nomeadamente, visitas guiadas às adegas, provas de vinho de talha comentadas, *masterclass* sobre vinhos de talha, almoços vínicos, noite de fados e *sunset party*. Ainda em Vila de Frades decorre no sábado e no domingo a Feirinha de São Martinho, com lojas de produtos locais e animação musical.

Já em Beja, termina, no domingo, a Semana Gastronómica do Vinho, com inúmeras iniciativas nos restaurantes aderentes, com cante alentejano, fado,

showcooking, jantares vínicos, conversas, passeios e provas de vinhos. Também no domingo, a partir das 8:15 horas, a Câmara Municipal de Beja promove a iniciativa “Passeios Luminosos – Aqui o tempo parece não caminhar: à volta da cozinha tradicional e de vinhos”. Um passeio pela Herdade da Malhadinha Nova, guiado por Rita Soares, idealizadora deste projeto, e pelo chefe João Sousa. O objetivo é caminhar lentamente por essa terra de encantos ancestrais, falando de uma cozinha que preserva técnicas seculares, ao mesmo tempo que se reinventa com criatividade contemporânea, e dos vinhos que carregam a sabedoria de gerações passadas e do olhar inovador do presente.

Em suma, neste fim de semana existem muitos motivos para sair de casa e ir provar o vinho novo, em particular, o vinho de talha. Um vinho autêntico ligado ao território, uma vez que o processo é praticamente todo realizado pelo ser humano, com pouca intervenção tecnológica e química, com um vínculo à história e à cultura do povo alentejano. Por isso, quando bebemos um vinho de talha estamos a beber as tradições do Alentejo, conectando-nos assim com o lugar e com uma ideia de sustentabilidade ambiental e de pegada ecológica reduzida.



RICARDO ZAMBALÃO