

# ESTRUTURAS VINÁRIAS DA LUSITÂNIA E GALLAECIA MERIDIONAL

## WINE PRODUCTION STRUCTURES IN LUSITANIA AND WESTERN GALLAECIA

Carlos A. Brochado de Almeida\*

### RESUMEN

O presente trabalho debruça-se sobre a produção de vinho no Norte de Portugal e as estruturas associadas. Destacam-se os lagares escavados na rocha, presentes sobretudo nas regiões de Entre Douro-e-Minho, Trás-os-Montes e Beira Alta, relacionados com a produção doméstica do vinho nas antigas terras da Lusitânia e da Gallaecia.

**Palabras clave:** vinho, lagar, Norte de Portugal.

### ABSTRACT

This paper focuses on the wine production and its structures in Northern Portugal. We emphasize the wine presses carved into the rock, mainly found in the region of Entre Douro-e-Minho, Trás-os-Montes and Beira Alta, associated to the domestic production of wine, in the lands of Lusitania and Gallaecia.

**Keywords:** wine, wine presses, Northern Portugal.

## I. AS ESTRUTURAS VINÁRIAS.

A transformação da uva em vinho é um processo químico que se baseia na decomposição lenta das substâncias orgânicas provocada por microrganismos que segregam enzimas activas. Por outras palavras, é pela acção do fermento sobre os açúcares (via zimase) que se consegue obter o álcool do vinho. Este pode ser branco, tinto ou rosé, mas a cor nada tem a ver com o processo químico, que é bem simples e não exige mais que uma tecnologia apropriada, mas bem simples.

O processo da transformação da uva em vinho sempre começou com a vindima e o com transporte das uvas para o local onde se irá proceder ao esmagamento. Regra

geral este fazia-se no interior de um recipiente de dimensões variáveis, que podia ser um vaso cerâmico, uma balsa de madeira ou um lagar de pedra. O processo usual de pisa era feito com os pés, mas mais modernamente passou-se a utilizar um esmagador de rolos e mesmo um processo mecânico que desengaja as uvas do respectivo suporte.

O processo que conduz à obtenção do mosto desenrola-se num ou em dois momentos, que podem ser ou não distintos, consoante se pretende ou não obter o líquido que não se conseguiu com o método da pisa simples. Neste caso entrava em função o processo de prensagem do bagaço que pode estar ou não associado ao lagar onde se efectuava a pisa.

---

\*Universidade do Porto. E-mail: calmeida@letras.up.pt



Lámina 1. Lagar de formigão de Coriscada – Meda (fot. Brochado de Almeida).

Em Portugal o processo da pisa fazia-se num recipiente de formato tradicionalmente rectangular. O material utilizado na sua construção foram o formigão e o granito, mais recentemente o cimento, mas também se utilizaram outros materiais como o xisto e mesmo a madeira, da qual se conhecem exemplares, por exemplo, na ilha da Madeira<sup>1</sup>.

## II. LAGARES DE FORMIGÃO.

Se nos abstrairmos dos pequenos recipientes nos quais era possível fazer-se o esmagamento das uvas –vasilhas cerâmicas, tinas de metal ou de madeira, pequenas cavidades rochosas naturais– um dos modelos mais comum usado na bacia mediterrânica, foi o lagar de formigão. Trata-se de uma estrutura, com forma quase sempre rectangular, feita com adobes ou alvenaria revestida a argamassa. Esta destina-se a impermeabilizar o recipiente, cujas dimensões variam consoante o volume de mosto a tratar, mas não a profundidade cuja média oscila ente os 0,50 e os 0,60 m.

Este tipo de lagar, que já tem paralelos na península Ibérica nos exemplares de Alt de Benimaquia (séc. VII-VI a.C.), teve uma larga difusão por todo o Mediterrâneo, já que há exemplares no Egipto, na Grécia, na Crimeia, na Palestina, na Argélia e naturalmente na Itália

e na península Ibérica<sup>2</sup>. As cronologias apontadas são ligeiramente mais recentes –séc. V-IV e III para os lagares da Serra de São Cristobal (Puerto de Santa Maria), Castillo de Doña Blanca e Casa de Tejada Vieja em Los Cumbres<sup>3</sup>– mas de qualquer modo fica a certeza, que tal maneira de construir os lagares com recurso a materiais que estão muito próximos do romano *opus caementicium*, não era exclusivo de uma região e que este modelo se difundiu com toda a naturalidade pela bacia mediterrânica, sem esquecer, como é bom de ver, a orla atlântica da Península Ibérica. Mais tarde, em data incerta, mas claramente após a falência da administração romana no território, este tipo de estrutura foi substituída por uma outra, em tudo semelhante, só que em vez do formigão, a base e as paredes de cada tanque passaram a ser feitas com blocos de granito ou de xisto, consoante a predominância da matéria-prima.

No actual território português conhece-se bem a tipologia destes lagares, sobretudo, porque a maioria das *villae* romanas até agora escavadas, desde o Algarve até à bacia do Douro, possuem exemplares que foram usados no fabrico de vinho local. Os casos até agora confirmados estão relacionados com *villae* de certa dimensão, tendo sido algumas autênticos latifúndios que, mais que o consumo próprio, visavam a exportação, que no caso

<sup>2</sup> Tchernia – Brun, 1999, 83-85; Gómez Bellard – Guerin, 1995, 243-270.

<sup>3</sup> Ruiz Mata, 1995, 196-202; Vallejo Sánchez, 2002, 47-63.

<sup>1</sup> Vieira, 2003, 148-165.

específico da Lusitânia, se pode considerar como regional.

Um dos lagares de formigão mais conhecido encontra-se na *villa* romana de Torre de Palma, concelho de Monforte. Aqui, além de uma adega, havia um lagar com uma prensa de parafuso. O conjunto era constituído por um tanque de pisa ou *calcatorium* e por duas pias para recolha do mosto integralmente revestidas a formigão<sup>4</sup>. Em Freiria, concelho de Cascais, os compartimentos têm formato rectangular, tanto o *calcatorium* como o *lacus*, sendo as paredes em alvenaria revestida a argamassa<sup>5</sup>. O mesmo se passava com o de São Cucufate, concelho da Vidigueira e provavelmente o de Sardos, concelho de Monforte, já que deste só apareceu o peso que funcionava com o *prelum*<sup>6</sup>.

Se avançarmos para a antiga fronteira norte da Lusitânia, para aquela que hoje é a denominada Região Demarcada do Douro, há alguns exemplos de *torcularia* de formigão, mas nenhum deles foi pertença de um dos tais extensos latifúndios que caracterizavam o actual Alentejo português. A realidade geomorfológica daqui é bem diferente, pois a extensa planície deu lugar a vales profundos com encostas abruptas peçadas de rochas xistosas e a um clima que é bem émulo do mediterrânico. Daí que as *villae* desta região, se é que assim se poderão chamar, estejam longe da dimensão alentejana e andaluza e se tenham especializado numa agricultura que estava muito mais próxima do plantio da vinha e provavelmente da oliveira, tendo relegado para patamares secundários a produção de cereais, mas não o pastoreio de animais que seria uma outra fonte de rendimento, juntamente com o uso da floresta e da exploração mineira.

A bibliografia arqueológica do século XX descreve alguns destes lagares de formigão encontrados e em parte estudados na bacia do Rio Douro, em zonas onde hoje impera, sobretudo, o cultivo da vinha. Um dos mais conhecidos é o lagar da Fonte do Milho, uma *villa* romana localizada na freguesia de Canelas, concelho de Peso da Régua<sup>7</sup>. Sabe-se que era formado por um compartimento rectangular destinado à pisa das uvas e por um outro tanque de menores dimensões, circular que funcionava como um pio ou *lacus*. O conjunto englobava ainda um maciço onde estava cravado o *prelum* e uma adega bem documentada pelos fundos de alguns *dolia*. Embora seja

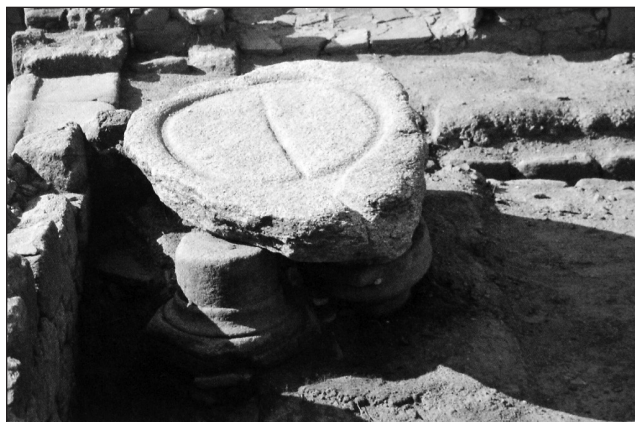


Lámina 2. Lagareta de Coriscada-Meda (fot. Brochado de Almeida).

admissível que os tanques onde se pisava e onde se recolhia o mosto estivessem revestidos a formigão, o que arqueologicamente ressalta são as grandes lajes de xisto que revestiam o fundo e os muretes que definiam os respectivos espaços<sup>8</sup>. Um pouco mais para Nascente ou seja em Vilarinho de Cotas, concelho de Alijó, na colina sobranceira à actual Quinta do Noval, numa pequena sondagem ali realizada no início do século XX, Ricardo Severo descreve um compartimento onde havia, para além de um *dolium* tampado com vestígios de ter contido líquidos no interior, uma laje de xisto com “*um rebaixe em forma de rabo-de-peixe*” ou seja, parte de uma estrutura onde encaixava uma das partes do *prelum* de um lagar<sup>9</sup>. Que estamos perante uma *cella vinaria* parecem não restar qualquer tipo de dúvidas tanto mais que na actualidade esta é uma das grandes quintas do “Vinho do Porto”.

Embora a informação não seja muito clara parece ter havido um outro lagar de formigão na *villa* romana de Tralhariz, localidade do concelho de Carraceda de Anciães, localizada no curso final do Rio Tua. A estruturas encontradas, entre as quais se documentam compartimentos revestidos a mosaico, a cerâmica romana, entre a qual de destacavam os *dolia*, apontam no sentido de ali ter havido uma *villa* norteada para o plantio da vinha, realidade que é justificada pelo acidentado da orografia voltada ao curso do Rio Tua e pela agressividade das condições climáticas. Aliás, Leite de Vasconcelos que noticia os achados aqui encontrados, é bem claro quando afirma que “*naquele local se cultivava, como hoje, já certamente o vinho*”<sup>10</sup>.

4 Brun, 1995-1996, 45-72.

5 Cardoso – Encarnação, 1999, 391-401; Alarcão, 1997, 141.

6 Bugalhão, 2004, 109-150.

7 A divisão administrativa de Octávio César Augusto colocou o rio Douro como limite norte da Lusitânia. Assim os terrenos localizados na sua margem norte passaram a pertencer à Gallaecia (Tarraconense). Enquanto a margem sul ficou adstrita à Lusitânia.

8 Cortez, 1951, 17-88; Almeida, 2006, 209-228.

9 Severo, 1905-1908, 263-269; Almeida, 1996, 266-269.

10 Vasconcelos, 1899-1900, 198.



Lámina 3. Lagar cavado na rocha de Vale da Manta-Meda (fot. Brochado de Almeida).

Atravessando o Rio Douro para a sua bacia meridional vamos encontrar dois outros lagares de formigão, localizados, respectivamente, nos concelhos de Figueira de Castelo Rodrigo e da Meda.

O lagar de Figueira de Castelo Rodrigo está localizado em Aldeia Nova, freguesia de Almendra. Apareceu por alturas de uma intervenção arqueológica realizada entre 1996 e 2001, num espaço aplanado, localizado na base do Monte do Castelo, local onde tradicionalmente se coloca a sede do bispado visigótico de Calábria. Embora a escavação do sítio esteja longe do seu epílogo, para já foi possível determinar a existência de dois tanques rectangulares revestidos a formigão. A sua cronologia ronda o Baixo Império, realidade que é coincidente com o desenvolvimento agrário da região e o aproveitamento das potencialidades do vinha, tanto mais que as unidades agrícolas de época romana conhecidas desta região se pautam por uma grande abundância de fragmentos de *dolia*. Era precisamente o que aqui se passava. Abundavam

os *dolia* e raros foram os fragmentos de ânfora encontrados<sup>11</sup>.

O segundo exemplar desta região é o *Lagar dos Mouros* situado na freguesia de Coriscada, concelho da Meda, mas quase na fronteira com o concelho de Trancoso. O sítio em questão, em escavação ainda no tempo presente, é uma típica *villa* rural romana, já que a estruturas postas a descoberto incluem umas termas, diversos compartimentos de uma *domus* com mosaicos e uma *cella vinaria* onde se destacam dois tanques apropriados à pisa e recolha do mosto e uma lagareta<sup>12</sup>, presumivelmente reutilizada. É esta peça, aliás, feita a partir de um bloco de granito, que faz pensar que a tipologia deste tipo de lagares podia englobar estruturas para espremer o bagaço, não necessariamente acopladas ao *calculatorium* ou compartimento de pisa (lám. 1). Por outras palavras neste tipo de lagares o dispositivo que permitia espremer o bagaço através de um *prelum*, fosse de parafuso ou de contrapeso, funcionava

11 Cosme, 2001, 55-62; *id.*, 2002, 124-126.

12 Silvino – Coixão, 2010, 22-27.

em pleno com o *calcatorium*, sendo normal que o bagaço se amontoasse no centro antes de se iniciar o processo de extracção do mosto que ainda restava.

No caso vertente, assim não acontecia. A lagareta era uma peça autónoma (lám. 2), sendo mesmo amovível, que funcionava à parte, mas não necessariamente distante do restante conjunto, apesar de lhe atribuírem uma função relacionada com a trituração de azeite. Do nosso ponto de vista ela é uma das antepassadas das modernas lagaretas que, tipologicamente, em nada diferem daquela, a não ser, nas mais recentes, nos mecanismos auxiliares que facilitam e potenciam o acto de espremer.

Ultrapassada a linha do Alto Douro muda a geografia, o clima, a agricultura e, em parte, a relação do Homem com o meio. A presença romana está bem documentada de Trás-os-Montes Oriental ao Entre-Douro-e-Minho, mas a realidade morfológica dos lagares adstritos ao fabrico do vinho tem mais a ver com os lagares cavados na rocha, sendo desconhecidos até à data, lagares de formigão e afins. Como escreveu Gorges esta região é um “*pays de contraste où se mêlent petites et grandes exploitations, la Gallécie ne peut pas, par son relief et son climat, devenir un vrai pays de latifundia*”<sup>13</sup>.

### III. LAGARES CAVADOS NA ROCHA.

Tal como aconteceu com os lagares de formigão, também os lagares cavados na rocha foram uma modalidade muito em voga na bacia mediterrânica, mesmo antes da afirmação do domínio romano. Há notícias da sua presença em Israel, na Síria, na Argélia, em Marrocos, na França meridional, na Itália (Calábria) e naturalmente na Península Ibérica. Há neles, também, diferenças tipológicas na maneira de os construir e de aproveitar os afloramentos rochosos, que podem ser o granito, o calcário, o xisto ou mesmo o arenito. Do mesmo modo as suas cronologias são díspares e diacronicamente desfasadas. Por exemplo, os lagares da Judeia, que por vezes são identificados como pias destinadas a banhos rituais, podem ser considerados pré-romanos<sup>14</sup>. Os da Argélia, esses são tidos como claramente de época romana, enquanto os das demais regiões variem em função dos vestígios arqueológicos que os rodeiam. Uns são romanos, mas na sua grande maioria a sua construção distendeu-se no tempo, sobretudo ao longo da Idade Média e época moderna<sup>15</sup>. Vejam-se, por exemplo, os casos dos lagares

rupestres das Canárias e da Madeira, para percebermos que são modelos importados do continente ibérico e que ali chegaram justamente com a colonização<sup>16</sup>.

Se nos reportarmos à parte espanhola da Península Ibérica, a bibliografia arqueológica aponta bastantes lagares com esta tipologia em regiões tão diferentes como são a Estremadura espanhola, as bacia do Douro (Arribes del Duero) e do Ebro, entrando nesta lista os já recenseados de San Vicente de la Sonsierra, Ábalos (La Rioja) e Labastida de Alava<sup>17</sup>.

Em Portugal continental o panorama é bastante semelhante. A dispersão deste tipo de lagar estende-se da Beira Baixa a Trás-os-Montes, do litoral ao interior, numa linha que os coloca, preferencialmente, a Norte do Rio Tejo e numa densidade que aumenta gradualmente à medida que se avança do litoral para o interior. Mais especificamente, os lagares cavados na rocha portugueses, numa lista que já excede o meio milhar, acompanham a mancha do granito, sem descurar, no entanto, as possibilidades que as rochas metamórficas também ofereciam.

Se o Alentejo e o Algarve foram o reino dos grandes latifúndios (*villae*), das grandes adegas, dos lagares de formigão e das unidades industriais que produziam contentores cerâmicos (ânforas) destinados ao armazenamento e comercialização dos excedentes, a restante parcela do território pautou-se por unidades agrícolas de bem menor dimensão, quase sempre pequenas explorações que prioritariamente produziam para consumo próprio e local e mais raramente para o regional. Salvo algumas poucas exceções, os latifúndios –se é que realmente os houve<sup>18</sup>– os *latifundia* foram raros na Região Demarcada do Douro e certamente não existiram no Minho e em Trás-os-Montes. É verdade que há sítios arqueológicos onde se registam mosaicos, termas e até uma certa dimensão das suas estruturas, elementos que afinal são apanágio das *villae* romanas, mas no geral as tais *villae* do norte de Portugal dificilmente terão ultrapassado os 10 hectares de área agro-florestal útil. Em termos comparativos, diríamos que os actuais “montes” alentejanos estão para os latifúndios romanos, do mesmo modo que as quintas e solares do Entre-Douro-e-Minho de época moderna e contemporânea

165-175; Eizmendi – Rodríguez, 1996, 175-184; Palacio Mendoza – Rodríguez Fernández, 2004, 224-233; Villaverde Vega, 2001, 131, nt. 407.

16 Vieira, 2003, 149.

17 Tojal – Heras, 1996, 165-175; Palacio Mendoza – Rodríguez Fernández, 2004, 224-233.

18 O facto de não haver condições propícias à instalação de grandes propriedades não invalida a presença de uma forte romanização pois autores como Catão e Varrão advogam a média propriedade. Enquanto Virgílio (II, 412) sobretudo este, é um claro defensor da pequena propriedade.

13 Gorges, 1979, 52.

14 Brun, 2004, 125.

15 Brun, 2004, 110-114, 117, 120, 238-239; Tojal – Heras, 1996,

poderão ser consideradas como as herdeiras das explorações de época romana (casais) que existiram nesta região. Muitas destas propriedades, actualmente conhecidas sob a designação de paço, pacinho ou outras variações que advêm do topónimo latino *palatium*, albergam, no seu seio, inequívocos sinais de uma romanização que pode ser mais precoce ou mais tardia face aos materiais arqueológicos que se vão encontrando<sup>19</sup>.

Desaparecidos os lagares de formigão que estavam relacionados com a grande e média produção –eles foram uma das bandeiras da viticultura de época romana– deu-se a sua substituição pelos lagares construídos com grandes blocos de granito ou de xisto, equipados com tanques quadrados ou rectangulares e que tinham como premissa fundamental a disponibilidade de armazenar grande quantidade de uvas destinadas à pisa e bem como o mosto que aí fermentar durante dias. Como elemento complementar havia ainda os sistemas de prensagem que podiam ter um ou mais prelos, os quais eram de contrapeso ou de parafuso.

Diz-nos ainda arqueologia que os lagares das *villae* romanas funcionavam no interior ou em compartimentos adjacentes à adega, sendo vistos como peças fundamentais da *pars fructuaria*. Estavam, tal como os seus sucessores que equiparam as casas de lavoura do norte ao sul do país, localizados em compartimentos cobertos, quase sempre distantes das vinhas onde as uvas eram colhidas. Ora a realidade relacionada com os lagares cavados na rocha é precisamente a inversa, desde a Romanização a estádios adiantados da época moderna. Face à pequena dimensão dos vinhedos e à sua dispersão por diversas parcelas, nem sempre sincrónicas geograficamente, este tipo de lagares viu-se deslocado para a periferia das vinhas, porque os lavradores perceberam que podiam aproveitar-se de uma matéria-prima, basicamente o granito, que abundava na região. O que passou então a viajar foi o mosto e não as uvas, porque neste binómio, se algo permaneceu imutável foi a adega ou local onde o vinho estagiava antes de entrar no consumo.

A diacronia construtiva dos lagares cavados na rocha portugueses é longa e de difícil enquadramento, porque, salvo raras excepções, estão à margem do registo arqueológico. Alguns deles são certamente romanos, mas os demais distendem-se no tempo. Por exemplo, o lagar da “Pipa” cavado numa penedia localizada das imediações do castelo de Marialva, concelho da Meda, tem gravado na parede do *calculatorium* a data de 1700<sup>20</sup>.

Os lagares cavados na rocha podem e deve ser associados às pequenas propriedades agrícolas que padronizaram a mancha agrícola do centro-norte do actual território português. Na grande maioria dos casos os lagares cavados na rocha acompanharam a pequena exploração, tendo os lavradores habilmente aproveitado a matéria-prima, basicamente o granito, que abundava na periferia das vinhas<sup>21</sup>.

No Entre-Douro-e-Minho foi a especificidade do clima, a abundância de água, os terrenos enxutos de meia encosta, a abundância de pasto, a proximidade de extensas e bem dimensionadas áreas de pastoreio e de floresta e, sobretudo, a boa qualidade dos solos de aluvião das bacias dos principais rios, que favoreceu a fixação de populações e promoveu a dispersão das casas de lavoura desde os primeiros tempos do Alto Império. Afinal uma realidade que teima em manter-se dois mil anos depois. Esta anarquia habitacional, que favoreceu a dispersão pelos mais diversos pontos deste território, levou as casa até ao coração dos campos de cultivo e plantou-as mesmo na periferia dos seus vinhedos, já que estes, desde tempos recuados, passaram a organizar-se sob a forma de ramadas e de uveiras em torno campos de cultivo, sob os terreiros das casas de lavoura ou cobrindo e sinalizando caminhos de servidão agrária. É esta dispersão habitacional quem explica o facto de uma razoável percentagem dos lagares cavados na rocha recenseados no Entre-Douro-e-Minho se encontrem relativamente próximos das casas de habitação, realidade que é claramente antagónica ao que se passa em Trás-os-Montes e nas Beiras interiores onde a população vive mais concentradamente e quase sempre a uma distância razoável das unidades de produção, entre as quais se incluem os lagares cavados na rocha. Quer isto dizer que são escassos os lagares cavados na rocha localizáveis nas imediações das casa de habitação. O que prima, isso sim, é a distância da vinha e do lagar onde a uva era transformada em mosto, à povoação onde se situava a adega que podia atingir distâncias superiores a uma hora de caminho.

O que diferencia um lagar cavado na rocha de um construído em formigão, não é bem é a matéria-prima em que foi feito, tão pouco a sua relação directa com a adega, é antes a forma como se distribuem as suas diversas peças, como se processa a operação pós pisa e a sua capacidade de armazenamento.

O lagar cavado na rocha sempre foi, maioritariamente, uma estrutura de ar livre, implantado numa rocha

19 Almeida, 2003, 323-325.

20 Almeida, 2004, 396.

21 *Ibidem*, 384.

aplanada, mas com uma inclinação suficiente para permitir que os diversos compartimentos se distribuíssem por patamares desnivelados. Na parte mais elevada fica o tanque de pisa ou *calcatorium* e na inferior o *lacus* ou seja o pio onde se faz a recepção do mosto. A ligá-los há um canal de escoamento, quase sempre perfurado e que normalmente é servido por uma bica.

O compartimento de pisa é normalmente rectangular, as paredes são baixas e a dimensão varia, quase sempre em função da rocha disponível. O *calcatorium* é quase sempre cavado com um leve declive orientado para o *lacus* com o fim de facilitar o escorrimento do mosto. O *lacus* esse tem, sempre, dimensões bem menores e a sua forma oscila entre o sub-circular e o sub-rectangular, sendo que o que realmente conta é a profundidade porque esta está directamente relacionada com a capacidade de armazenamento. Numa série de lagares estudados no município da Meda –21 exemplares– a capacidade de armazenamento variava entre os 330 e os 2300 l, sendo que a média rondava os 1100 l<sup>22</sup> ou seja duas pipas de vinho<sup>23</sup>.

A escassa profundidade do compartimento de pisa tornava insolúvel a possibilidade de mosto e bagaço fermentarem em conjunto. Isto só era possível acontecer em lagares de formigão. O que daqui saía era, em primeiro lugar, o mosto que era levado em odres e ou em cântaros para a adega onde ia fermentar. Na parte final de cada lagarada o bagaço era então espremido.

O sistema de prensagem num lagar deste tipo teve, certamente, variantes. O método mais simples consistia no amontoamento do bagaço no meio do *calcatorium*, colocando-se então pedras com um certo porte sobre um estrado de madeira. Este modelo foi utilizado, sobretudo, naqueles lagares onde não há qualquer orifício destinado a fixar os barrotes (*arbores*) que encaixavam nas cavidades laterais do *calcatorium* ou seja nas *stipites*. Foi um sistema bastante comum nos lagares cavados na rocha da Região Demarcada do Dão –os que têm um *calcatorium* alongado e estreito– e em menor percentagem naqueles que já conhecemos na Região Demarcada do Douro.

O sistema mais voga consistia numa prensa com um único parafuso, modelo que se inspirou no sistema que já vem descrito em Hierão de Alexandria. É formado por dois barrotes, redondos ou quadrangulares, fixados na parte inferior de uma estrutura de madeira ou de pedra. No centro girava um fuso de madeira que manobrado na parte inferior através de um barrote fazia pressão sobre um estrado de

madeira que havia sido colocado sobre o bagaço<sup>24</sup>. De acordo com o registo arqueológico, com uma ou outra variante, este foi o modelo que mais se utilizou nos lagares cavados na rocha portugueses. A prova está nos muitos lagares que têm de cada lado do *calcatorium* um orifício (*stipite*), quase sempre de tipo rectangular, onde eram fixados os barrotes (*arbores*) que sustentavam a prensa.

A prensa de Catão de contrapeso, de uso tão usual nos lagares de formigão, só raramente foi utilizada neste tipo de lagares, precisamente porque lhe faltava a parede de suporte onde se devia fixar a ponta do *prelum* que fica do lado oposto à do contrapeso. Tanto quanto o tem permitido a investigação arqueológica só conhecemos dois ou três casos em que estão associados a este tipo de lagares, contrapesos e orifícios circulares onde se podia encaixar a extremidade do dito *prelum*<sup>25</sup>.

Sendo por natureza o lagar cavado na rocha uma estrutura de ar livre, casos há em que tinha, pelo menos temporariamente, uma cobertura amovível. A explicação é-nos dada pela série de cavidades circulares que circundam a periferia de alguns dos lagares, por vezes só do *calcatorium*. Basta pensar que a vindima se fazia numa altura do ano com condições climáticas pouco seguras para se tomarem precauções contra o excesso de água que iria alterar, significativamente, a qualidade do mosto que estava a ser espremido.

Um lagar cavado na rocha é quase sempre uma estrutura isolada. Quando muito aparecem associados aos pares, raramente em núcleos de maior dimensão. Quando assim acontece, como por exemplo na freguesia de Santo Estevão, município de Chaves e em certa medida no planalto de Longroiva, concelho da Meda, a primeira questão que se coloca é saber-se a propriedade de cada um é individual ou se estamos perante um conjunto de estruturas construídas e fruídas por toda uma comunidade vinhateira.

Um lagar cavado na rocha é hoje, por princípio, uma estrutura perdida numa encosta, numa zona de mato, na periferia de um antigo campo de cultivo, em espaços onde, no presente, não se vislumbra qualquer réstia de vinhedos.

Se lermos atentamente alguns dos estudos que têm sido publicados sobre a temática dos lagares cavados na rocha em Portugal<sup>26</sup> ficamos coma a sensação que uma

22 Almeida *et al.*, 1999, 97-104.

23 Em Portugal uma pipa oscila entre os 500 e ps 550 l de capacidade.

24 Tchernia – Brun, 1999, 62-63.

25 Almeida – Antunes – Faria, 1999, 179-207.

26 Incluindo os estudos supra mencionados aconselhamos ainda a consulta das seguintes obras: Tente, 2007, 345-366; Brochado, 2004, 13-32; Freitas, 2003.

boa parte dos lagares identificados localizam-se hoje em zonas onde é difícil presumir a presença de vinhedos. No entanto, como eles existiram, o que mudou foi a geografia do plantio, por motivos que agora não interessa aprofundar, mas aos quais não terá sido alheio o aparecimento da filoxera. Esta praga não atingiu somente a bacia do Rio Douro onde semeou os mais que conhecidos mortórios. Ela estendeu-se a outras regiões do país vinhateiro, por exemplo, ao concelho de Nisa onde antes do aparecimento da praga havia inúmeras vinhas<sup>27</sup>.

#### IV. PRINCIPAIS NÚCLEOS DE LAGARES CAVADOS NA ROCHA.

Embora se possa afirmar que havia lagares cavados na rocha por todo o país, não restam dúvidas que a persistência foi muito maior a Norte do Rio Tejo, sendo que o leste do território português é aquele que apresenta o maior índice de concentração. Mais para o litoral podemos colher uma ou outra informação acerca da sua presença no concelho de Leiria –o exemplar do Barreiro em Vale de Lagares é um bom exemplo<sup>28</sup>– ou no litoral do Minho. Aqui as provas podem ser vistas em Castelo de Neiva ou em Cortegaça, freguesia de Subportela, concelho de Viana do Castelo<sup>29</sup>.

Se enviesarmos para o interior deparamos com eles nos concelhos de Marvão e Castelo de Vide e no caso vertente com um exemplar que, para além de ter o *calcatatorium* e o *lacus* devidamente alinhados, tinha ainda duas lagaretas circulares, alinhadas num espaço da penedia que confina com uma das paredes do tanque de pisa<sup>30</sup>. Um pouco mais para Norte a bibliografia arqueológica documenta-os, igualmente, no concelho de Idanha-a-Nova com vários exemplares conhecidos em Idanha-a-Velha, terra onde abundam os sinais da presença romana<sup>31</sup>.

Ultrapassado o maciço montanhoso da Serra da Estrela vamos encontrar na sua vertente noroeste mais de duas dezenas de lagares cavados na rocha distribuídos pelos actuais concelhos de Gouveia, Fornos de Algodres e Celorico da Beira. Nesta vintena de lagares pode considerar-se haver quatro modelos distintos, sendo que um não é mais que o aproveitamento de uma sepultura cavada na rocha. Dos restantes há-os com compartimento de pisa rectangular ou sub-tectangular, que primam por não

ter buracos (*stipites*) destinados a sustentar o *prelum*; os que têm um *calcatatorium* quadrado ou sub-quadrangular de boas dimensões ladeados por dois ou mais buracos destinados às *stipites* e em menor quantidade os de forma circular que são de muito pequena capacidade. No geral trazem associado um pio ou *lacus* com capacidade de armazenamento variável<sup>32</sup>. Este número aumenta substancialmente quando nos embrenhamos nos concelhos limítrofes de Trancoso e de Almeida. Aqui eles contam-se pelas largas dezenas acompanhado muitas das vezes a localização das sepulturas cavadas na rocha.

A Região Demarcada do Dão é um dos espaços de eleição dos lagares cavados na rocha. Geologicamente é um território onde dominam os granitos, com solos arenosos provenientes da decomposição desta rocha milenarmente sujeita a erosões do mais variado tipo e grau. De tais acções resultaram grandes maças graníticas, muitas delas aplanadas, em cotas ligeiramente superiores à manta morta e aos solos com potencial agrícola, já que muitas delas estão rodeadas ou na periferia de campos que foram sendo arroteados desde tempos recuados.

Tipologicamente os lagares desta região têm analogias com os da vertente da Serra a Estrela, pois que, além dos lagares com *calcatatorium* rectangular ou afim apoiado por um *lacus* sub-circular, há que contar também com os de *calcatatorium* rectangular alongado, sem qualquer sinal de fixação das *arbores*. Neste caso o único recipiente digno de registo é o *lacus* ou pio que tem a forma sub-circular e razoável capacidade de armazenamento.

A região Demarcada do Dão acaba por se encontrar no município da Meda (lám. 3) com a Região Demarcada do Douro. Embora esta seja, por natureza, um espaço onde pontificam as rocha metamórficas, não invalida que no seu seio se registem solos graníticos, alguns até de razoável extensão. É o que acontece nos municípios meridionais da Meda, de Figueira de Castelo Rodrigo, de Vila Nova de Foz, de parte de Lamego, de Tabuaço, da quase totalidade do concelho de Tarouca. Transposto o Rio Douro os exemplos podem-se colher em Alijó, Murça, Carrazeda de Ancieães, Moncorvo e Freixo de Espada à Cinta. Em todos estes municípios há lagares cavados na rocha, com especial acuidade para a Meda, Tabuaço, Alijó e Vila Nova de Foz Côa, porque têm sido até ao momento os concelhos melhor prospectados<sup>33</sup>.

27 Figueiredo, 1956, 203-204.

28 Bernardes, 2007, 101.

29 Almeida, 2007, 254-257.

30 Oliveira *et al.*, 2007.

31 Baptista, 1998.

32 Tente, 2007, 345-366.

33 *Cfr.* entre outros os seguintes textos publicados in *Douro & Documentos*: Almeida – Pinto – Almeida, 1998, 15-24; Antunes – Faria, 2004, 285-291; Coixão, 1996; Almeida – Antunes, 1999; Almeida, 1992/93, 229-261 e *ilust.*; Perpétuo *et al.*, 1999.



Na periferia norte da Região Demarcada do Douro o panorama não é muito diferente. Os vinhedos espalhavam-se por municípios como Miranda do Douro e mais a Nordeste para a região de Chaves, onde se destaca o núcleo de Santo Estêvão e bem como para o município de Valpaços. Aqui, raras são as freguesias onde eles não estejam presentes e em algumas delas o número dos lagares contabilizados já são algumas dezenas<sup>34</sup>.

O Entre-Douro-e-Minho sempre foi um caso à parte no contexto agrícola nacional. As características edafoclimáticas, à partida, não eram as mais indicadas para o desenvolvimento da cultura da vinha e do vinho, mas esta começou já no período mais tardio da presença romana entre nós. Os lagares encontrados no interior dos castros assim o sugerem, mas as ligações mais estreitas da vinha com a população rural são seguramente mais tardias. A documentação medieval está cheia de menções ao cultivo da vinha, aos lagares (*torcularia*) – “*Omnia ab integro cum suas torculares*” ou “*et torculari quod est in ea est*”<sup>35</sup> – e às prestações fiscais em vinho<sup>36</sup>. Avançando no tempo cronológico, do vinho e concomitantemente da vinha, falam os forais, os documentos dos cartórios conventuais, os tombos das freguesias, as actas camarárias que começam a sistematizar-se a partir do século XVI e naturalmente os documentos dos arquivos das casas e quintas que proliferaram por esta região a partir da época moderna.

Os lagares cavados na rocha deste espaço geográfico apresentam-se dispersos, quase sempre isolados, numa lógica ainda não muito bem definida. Daí que o número extremamente reduzido de lagares recenseados possa ser entendido como reflexo de uma fraca implantação deste modelo ou, em alternativa, porque a investigação ainda está longe de reflectir a realidade sobre esta matéria. Uma investigação mais aturada elevará, certamente, o número de lagares cavados, sobretudo nas regiões onde a vinha tem foros de ancestralidade, mas não será uma cifra digna de registo pelo simples facto de o Entre-Douro-e-Minho, ser um espaço onde as condições climatéricas, em época de vindima, não serem as mais favoráveis a estruturas de ar livre. Se observarmos as estruturas ligadas à transformação das uvas em mosto e depois em vinho constata-se que foram os lagares de contrapeso que imperaram nesta região ao longo dos séculos desde as pequenas casa de lavoura às grandes unidades de fabrico ligadas aos mosteiros e casas senhoriais. Funcionavam no interior de um espaço vedado e coberto e no presente, da

sua memória somente restam os pesos de secção circular que funcionavam numa das extremidades da vara ou *prelum* produzida a partir de um grosso tronco de carvalho ou de castanheiro.

## BIBLIOGRAFIA.

- ALARCÃO, J. de, 1997: “A Tecnologia agrícola romana”, en: A. Moutinho Alarcão (coord.), *Portugal Romano: a exploração dos recursos naturais*, Lisboa, 137-148.
- ALMEIDA, C. A. Brochado de, 1992-1993: “O passado arqueológico de Carlão – Alijó”, en: *Portugália* (Nova Série), XIII-XIV, pág. 229-261.
- ALMEIDA, C. A. Brochado de, 1996: “Alguns apontamentos sobre a estação arqueológica de Vilarinho de Cotas – Alijó”, *Douro, Estudos & Documentos*, 1 (1), 266-269.
- ALMEIDA, C. A. Brochado de, 2003: *Povoamento Romano do Litoral Minhoto entre o Cávado e o Minho*, Vila Nova de Cerveira.
- ALMEIDA, C. A. Brochado de, 2004: “O Cultivo da Vinha na Antiguidade Clássica”, en: C. A. Brochado de Almeida (Coord.), *História do Douro e do Vinho do Porto*, I, Porto, 348-404.
- ALMEIDA, C. A. Brochado de, 2006: “A Villa do Castellum da Fonte do Milho. Uma antepassada das actuais quintas do Douro”, *Douro, Estudos & Documentos*, 21, 209-228.
- ALMEIDA, C. A. Brochado de, 2007: *Sítios que fazem História. Arqueologia do Concelho de Viana do Castelo*, I, Viana do Castelo.
- ALMEIDA, C. A. Brochado de – PINTO, P. C. – ALMEIDA, P. M. D. Brochado de, 1998: “Os lagares cavados na rocha do Castelo de Castorigo - Pegarinhos (Alijó)”, *Douro, Estudos & Documentos*, II (4), 15-24.
- ALMEIDA, C. A. Brochado de – ANTUNES, J. V. – FARIA, P. B. de, 1999: “Rastreio das antigas ocupações humanas no território meridional da vila da Meda”, *Douro, Estudos & Documentos*, IV (7), 179-207.
- ALMEIDA, C. A. Brochado de *et alii*, 1999: “Lagares cavados na rocha. Uma reminiscência do passado na tradição da técnica vinícola no vale do Douro”, *Revista Portuguesa de Arqueologia*, 2 (2), 97-103.
- ANTUNES, J. V. – FARIA, P. B. de, 2004: “Lagaretas rupestres do Castelo de Cadaval, Murça”, *Douro, Estudos & Documentos*, 18, 285-291.

34 Freitas, 2003.

35 Ferro Couselo, 1995, doc.189 e 236.

36 Lencastre, 1953.

- BAPTISTA, J., 1998: *Carta Arqueológica da Freguesia de Idanha-a-Velha*, Vila Nova de Ródão.
- BERNARDES, J. P., 2007: *A ocupação romana na Região de Leiria* (Promontoria Monográfica 06), Faro.
- BROCHADO, C. L., 2004: “A arqueologia de oito lagares cavados na rocha de entre Lima e Cávado”, *Douro, Estudos & Documentos*, 18, 13-32.
- BRUN, J.-P., 1995-1006: “Production de l’huile et du vin en Lusitanie romaine”, *Conimbriga*, 34-35, 45-72.
- BRUN, J.-P., 2004: *Archéologie du vin et de l’huile dans l’Empire romain*, Paris.
- BUGALHÃO, J., 2004: “O núcleo de povoamento rural dos Sardos, Monforte”, en: J. Bugalhão (ed.), *Arqueologia na rede de transporte de gás: 10 anos de investigação*, Lisboa, 109-150.
- CARDOSO, G. – ENCARNAÇÃO, J. de, 1999: “Economia agrícola da região de Olisipo – O exemplo do lagar de azeite da villa romana de Freiria”, en: *Économie et territoire en Lusitanie romaine* (Collection de la Casa de Velázquez, 65), Madrid, 391-401.
- COIXÃO, A. N. Sá, 1996: *Carta Arqueológica do Concelho de Vila Nova de Foz Côa*, Vila Nova de Foz Côa.
- CORTEZ, F. R., 1951: “As escavações arqueológicas do castellum da Fonte do Milho”, *Anais do Instituto do Vinho do Porto*, 12 (1), 17-88.
- COSME, S. M.<sup>a</sup> R., 2001: “O lagar romano de Aldeia Nova/Olival dos Telhões (Almendra, Vila Nova de Foz Côa)”, *Douro, Estudos & Documentos*, VI (12) (2º), 55-62.
- COSME, S. M.<sup>a</sup> R., 2002: *Entre Côa e o Águeda. Povoamento nas épocas romana e alto-medieval* (Dissertação de Mestrado em Arqueologia, FLUP), Porto.
- EIZMENDI, J. M.<sup>a</sup> – RODRÍGUEZ, J., 1996: “Lagares rupestres en Labastida de Alava”, en: Santos, J. (ed.), *La Rioja. El Vino y el Camino de Santiago*, Vitoria, 175-184.
- FERRO COUSELO, X., 1995: *Tumbo de Fiães* (Boletín Auriense, anexo 20).
- FIGUEIREDO, J. F., 1956: *Monografia de Nisa*, Nisa.
- FREITAS, A. M., 2003: *Concelho de Valpaços, Carta Arqueológica*, Valpaços.
- GÓMEZ BELLARD, C. – GUERIN, P., 1995: “Los lagares del Alt de Benimaquia (Denia): en los inicios del vino ibérico”, en: *Arqueologia del vino. Los orígenes del vino en occidente*, Jerez de la Frontera, 243-270.
- GORGES, J.-G., 1979: *Les villas hispano-romaines. Inventaire et problématique archéologiques*, Paris.
- LENCASTRE, J. de, 1953: *A Vitivinicultura através de alguns documentos medievais de arquivos portugueses (séc. IX a XV). Subsídios para um estudo* (*Anais do Instituto do Vinho do Porto*), Porto.
- OLIVEIRA, J. de et alii, 2007: *Nova Carta Arqueológica do Concelho de Marvão*, Marvão.
- PALACIO MENDOZA, V. – RODRÍGUEZ FERNÁNDEZ, J., 2004: *Património Arquitectónico en la Quadrilla de Laguardia-Rioja Alavesa*, Laguardia.
- PERPÉTUO, J. M. A. et alii, 1999: *Tabuaço. Um Passado Presente*, Tabuaço.
- RUIZ MATA, D., 1995: “El Vino en época prerromana en Andalucía Occidental”, en: *Arqueologia del vino. Los orígenes del vino en occidente*, Jerez de la Frontera, 196-202.
- SEVERO, R., 1905-1908: “O Castro de Vilarinho de Cotas”, *Portugalia* (1ª série), II, 263-269.
- SILVINO, T. – COIXÃO, A. do N. Sá, 2010: “La mond agricole romain du nord de Portugal. Un grand propriétaire lusitanien à Coriscada”, *L’Archéologue. Revue d’archéologie et d’histoire*, 106, 22-27.
- TCHERNIA, A. – BRUN, J.-P., 1999: *Le Vin Roman Antique*, Grenoble.
- TENTE, C., 2007: “Lagares, lagaretas ou lagariças rupestres da vertente noroeste da Serra da Estrela”, *Revista Portuguesa de Arqueologia*, 10 (1), 345-366.
- TOJAL, I. V. – HERAS, M.<sup>a</sup> A. de las, 1996: “Los lagares rupestres en la Sonsierra”, en: J. Santos (ed.), *La Rioja. El Vino y el Camino de Santiago*, Vitoria, 165-175.
- VALLEJO SÁNCHEZ, J. I. et alii, 2002: “Los orígenes del vino en la bahía de Cádiz: testimonios arqueológicos y literarios”, *Douro, Estudos & Documentos*, VII (14) (4º), 47-63.
- VASCONCELOS, J. L. de, 1899-1900: “Estação Romana da Ribeira (Tralhariz)”, *APort*, ser. 1, 5, n.º 7, 193-201.
- VIEIRA, A., 2003: *A Vinha e o Vinho na História da Madeira, Séculos XV a XX*, Funchal.
- VILLAVARDE VEGA, N., 2001: *Tingitana en la Antigüedad Tardía (siglos III-VII)*, Madrid.