Marco Paulo Alves Lopes

LAGARES E LAGARETAS RUPESTRES NO CONCELHO DE CARREGAL DO SAL

Museu Municipal Manuel Soares de Albergaria

Câmara Municipal de Carregal do Sal

2021

Ficha Técnica

Título: Lagares e Lagaretas Rupestres no concelho de Carregal do Sal

Autor: Marco Paulo Alves Lopes

Capa: Lagareta do Vale do Rio

Fotografias: do autor, quando não identificadas em contrário

Composição gráfica: Rui Pereira

Publicação: Museu Municipal Manuel Soares de Albergaria

Edição e Propriedade: Câmara Municipal de Carregal do Sal

Depósito Legal: 485584/21

ISBN: 978-989-8042-15-6

Tiragem: 2000 exemplares

Impressão e Encadernação: GRÁFICA, Lda.

© Todos os direitos reservados conforme legislação em vigor.

ÍNDICE

NOTA INTRODUTÓRIA 11

1. ORIGENS DO VINHO NO MUNDO 13

2. O VINHO NA CULTURA EGÍPCIA, GREGA E ROMANA 15

3. QUEDA DO IMPÉRIO ROMANO E TERRITÓRIO PENINSULAR 18

4. DA ORIGEM DA NACIONALIDADE AO SÉCULO XXI 19

4.1 A INVASÃO FILOXÉRICA 22

4.2 MARQUÊS DE POMBAL 23

4.3 ESTADO NOVO 24

4.4 DO ESTADO NOVO À ATUALIDADE 26

5. CARACTERIZAÇÃO DA REGIÃO DEMARCADA DO DÃO 27

5.1 CLIMA E SOLO – A BASE DA IDENTIDADE 27

5.2 SUB-REGIÕES DO DÃO 29

5.3 AS CASTAS 31

6. LAGARES E LAGARETAS NO CONCELHO DE CARREGAL DO SAL 33

6.1 CARACTERIZAÇÃO TIPOLÓGICA E CRONOLÓGICA 33

7. ANÁLISE INDIVIDUAL 36

7.1 LAGARETA DO CALDEIRÃO 37

7.2 LAGARETA DA BATOIREIRA 41

7.3 LAGARETA DA MALHOA 44

7.4 LAGARETA DA AZENHA 47

7.5 LAGARETA DO VALE DO RIO 51

7.6 LAGARETA DE RIACHAS 54

7.7 LAGARETA DO VALE DA CARRADA 57

7.8 LAGARETA DO AMEAL 59

7.9 LAGARETA DO VALE 63

7.10 LAGARETA DA ORCA 65

7.11 LAGAR DO ALCOICE 67

7.12 LAGAR DA AZENHA 69

7.13 LAGAR 2 DA AZENHA 71

7.14 LAGAR DAS LACEIRAS 73

7.15 LAGAR DE CABRIS 75

8. APONTAMENTOS FINAIS 78

9. CARTOGRAFIA – LOCALIZAÇÃO DOS ELEMENTOS PATRIMONIAIS 81

10. GLOSSÁRIO 82

11. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS 87

AGRADECIMENTOS

Em poucas mas indispensáveis palavras devo expressar a minha sincera gratidão, a todos os que apoiaram a concretização deste modesto e singelo trabalho que promove e relança a investigação e produção científica no nosso território, engrandecendo e perpetuando o já vasto e riquíssimo património concelhio.

À Câmara Municipal de Carregal do Sal nas pessoas do Sr. Presidente Rogério Mota Abrantes e Sr. Vice-Presidente José Sousa Batista, pela atenção e dispor indispensáveis à realização deste trabalho.

À equipa do Museu Municipal Manuel Soares de Albergaria, Dra. Paula Teles e Dra. Rosa Maurício, pelo apoio e incentivo sempre presentes.

Ao Mestre Evaristo Pinto pelo prestimoso contributo na relocalização de alguns elementos patrimoniais e colaboração nas demais discussões inerentes à problemática visada.

Ao Eng.º Carlos Bastos pela consultoria técnica na área da vinicultura.

À Enóloga Patrícia Santos, cuja energia, paixão e tenacidade contagiantes, contribuíram indubitavelmente para a minha formação enquanto Técnico Vitivinícola.

Aos meus familiares pelo acompanhamento de forma interessada, da evolução do processo criativo.

A todos, um sentido e profundo agradecimento.

NOTA DE ABERTURA

Valores e sinais da história do Concelho que o tempo jamais apagará!

Muito tem sido feito nas áreas de investigação cultural e patrimonial, em torno dos valores que profusamente se podem encontrar e visitar em toda a área territorial concelhia, nalguns casos em recônditos lugares, sobre os quais o Município de Carregal do Sal tem promovido todo o seu saber, todo o seu empenho e vigilância total para a sua preservação e salvaguarda.

O Museu Municipal Manuel Soares de Albergaria é um fiel depositário, ainda que por mostragem, desse singular e generoso património que encerra valores e símbolos ancestrais que muito diz das nossas gentes, dos seus usos e costumes, do seu *modus vivendi* e que são de capital importância para o Concelho.

A par da realização dos diversos projetos, através de ações e iniciativas que o Município é chamado diariamente a resolver, legitimamente reclamados pelos munícipes, os valores patrimoniais e os recursos endógenos são também um potencial interno, do Concelho, que importa seriamente desenvolver e apostar de molde a catapultar a atração turística e o turismo, num *ex-libris* que é nosso e como novo paradigma do desenvolvimento concelhio.

O nosso Concelho é dotado de particular beleza, com o nosso património edificado a ombrear com os melhores e o encanto das nossas paisagens naturais, que são majestosamente ladeadas pelas serras do Caramulo e da Estrela e pelos rios Dão e Mondego. A par dos circuitos pré-históricos que a Câmara Municipal tem sabido cuidar e colocar à disposição de quem nos visita, pelo que apostar nesta valorização é garantir o êxito dos projetos em que sozinhos ou alicerçados em parcerias tudo havemos de conseguir fazer para os levar a bom porto.

A obra que vai ser levada à estampa "Lagares e Lagaretas Rupestres no Concelho de Carregal do Sal" traduz bem a dedicação dos serviços municipais e é mais um valor, a acrescentar a tantos outros, que necessariamente contribuirão para o enriquecimento patrimonial concelhio.

Fica, deste modo e de forma particular, o agradecimento aos serviços do Museu Municipal, ao autor da publicação Dr. Marco Paulo Alves Lopes, e aos seus pares, pelos inexcedíveis contributos dados em prol da preservação e da salvaguarda do nosso património.

Para a nossa história registo com apreço a obra agora publicada, que faz *jus* ao caminho já percorrido e que urge continuar a trilhar paulatinamente, conscientes que da divulgação deste novo trabalho, o Município de Carregal do Sal vai continuar a ser pioneiro e a mostrar o quão é capaz de fazer, em ações e projetos tão importantes como o que agora é apresentado, perpetuando valores e símbolos dos nossos antepassados.

Estamos todos de parabéns e mais ricos!

O Presidente da Câmara,

Rogério Mota Abrantes.

PREFÁCIO

A cultura da vinha e a produção de vinhos fazem parte da filosofia expansionista do território concelhio de Carregal do Sal e constituem, sem quaisquer dúvidas, direta e indiretamente, vetores de extrema importância para o seu desenvolvimento. De forma direta, pelo peso do setor na economia do concelho e da região. Indiretamente, pelo alavancar de sinergias em prol de atividades paralelas que emergem e se fortalecem em torno das atividades vitivinícolas, como é o caso do turismo.

Nos últimos 50 anos foram imensas as transformações operadas neste setor no nosso concelho. Gradualmente, o cultivo e a produção familiar doméstica foi dando lugar a novas formas organizativas e métodos de cultivo e de produção mais cuidados. Atualmente, assente na qualidade e no profissionalismo, o setor consolidou-se baseado na qualidade que se traduz nos variados prémios nacionais e internacionais alcançados.

Tem sido objetivo do município tornar o setor mais visível potenciando a competitividade através da divulgação. As ações desenvolvidas falam por si. Se é verdade que constituem uma gota no oceano das necessidades, não é menos verdade que foram sendo dados importantes passos nesse sentido.

Mas, a obra que me foi dada a prefaciar desloca-nos para os tempos remotos do território. “Lagares e lagaretas rupestres no concelho de Carregal do Sal” faz emergir vestígios ancestrais relacionados com a atividade vínica no nosso território. Estes vestígios de imensurável importância, para além de nos ajudarem a perceber o quotidiano dos povos que nos precederam, dão-nos a entender que o presente não evoluiu do acaso, mas que teve a sua génese nas condições propícias, muito prematuramente constatadas pelos nossos ancestrais.

Trata-se de uma viagem no tempo que reflete a sensibilidade da leitura dos vestígios em que o território concelhio é fértil. Vestígios indelevelmente cravados no presente que resistiram ao tempo e que enriquecem enormemente a história do nosso concelho.

Por isso, o redobrado prazer no prefácio que fui convidado a redigir. Uma palavra especial ao autor, certo de que esta primeira experiência abrirá portas a outras, num campo que, inegavelmente, é muito querido ao município de Carregal do Sal.

O Vice-Presidente da Câmara e Vereador do Pelouro da Cultura

José Sousa Batista

Nota Introdutória

Estando o território em análise, pela longa tradição concelhia na produção de vinho e inserido na mais antiga região demarcada, de vinhos não licorosos do país, propomos uma breve reflexão historiográfica sobre o tema da vinha e do vinho e um sucinto estudo individual dos lagares e lagaretas rupestres, existentes no concelho de Carregal do Sal, lançando simultaneamente, as bases para um estudo mais aprofundado destas estruturas vinárias.

Hoje o vinho assume-se, indubitavelmente, como um dos produtos endógenos mais importantes da região, sendo o enoturismo um dos recursos turísticos de maior futuro, tanto na sua componente gastronómica, como nas vertentes cultural, económica, paisagística e até medicinal.

Convictos de que esta publicação reforçará a importância destes elementos de transformação vinícola, como mais uma importante âncora numa estratégia de desenvolvimento turístico, com destaque para a memória e património concelhio, não deveremos esquecer, no entanto, que há um trabalho de identificação e salvaguarda destes elementos patrimoniais que deve ser continuado, para que a sua memória perdure e prevaleça.

São várias as soluções para reduzir a uva a mosto, pelo que iremos analisar estas estruturas de cariz agrícola do seu ponto de vista funcional, bem como as suas diversas configurações estruturais.

A sua construção ocorre particular e especialmente em maciços graníticos, matéria-prima em abundância no concelho de Carregal do Sal.

Até à data, estão identificadas cerca de duas dezenas destas estruturas rupestres em território concelhio, estando alguns exemplares associados a contextos arqueológicos romanos e medievais, permitindo-nos estas circunstâncias um enquadramento cronológico mais assertivo.

A totalidade dos elementos patrimoniais presentes neste estudo foi identificada pelo Mestre Evaristo Pinto, aquando da realização de ações de prospeção arqueológica, para a elaboração da 2ª e 3ª fases da Carta Arqueológica e Roteiro do concelho de Carregal do Sal no ano de 2012.

A identificação e inventariação deste e demais património, constitui um importante testemunho da antiguidade da produção deste precioso néctar em território concelhio e uma mais-valia para a compreensão das formas, estruturas e dinâmicas do povoamento humano, em recuadas e distintas épocas da nossa História.

Na região do Dão em geral e no concelho de Carregal do Sal em particular, a produção vinícola tem crescido exponencialmente nos últimos anos, onde assistimos à plantação de dezenas de hectares de novos vinhedos, cujos vinhos produzidos pela sua qualidade e tipicidade, foram e são galardoados com vários prémios internacionais, reconhecendo desta forma, a indiscutível riqueza vitivinícola do nosso território. Não será ao acaso, que a região do Dão é conhecida como a Borgonha Portuguesa.

Nesta singela investigação, viajaremos até às origens do vinho na civilização humana, calcorreando uma longa diacronia histórica, desde os primeiros indícios do cultivo da vinha e do vinho no período Neolítico, até à atualidade.

Versaremos também sobre a importância e magnitude económica, cultural e religiosa que este valioso líquido exerceu em território nacional e em diversas sociedades que se afirmaram historicamente.

De seguida, deambularemos pela história e caracterização da região do Dão, onde se insere territorialmente o concelho de Carregal do Sal, dando especial enfoque às suas castas mais emblemáticas, cuja perfeita adaptação ao *terroir* beirão, permitiu a obtenção de néctares de excelência.

Finalizaremos com uma análise individual de cada uma das estruturas rupestres vinárias apresentadas, analisando-as sob diversas perspetivas.

1. Origens do Vinho no Mundo

A narrativa do vinho abrange uma importância cultural e religiosa, transversal a diversos períodos da história da humanidade.

O cultivo de videiras para a produção de vinho parece coincidir com a neolitização das culturas mais avançadas do Médio Oriente e Europa, período em que o homem começa a abandonar o estilo de vida nómada e a criar hábitos sedentários, com a implantação dos primeiros povoados, o surgimento da pastorícia, domesticação de animais, a agricultura e horticultura, sem nunca abandonar a recoleção.

Figura 1| Foto do arqueólogo Stephen Batiuk (National Geographic Brasil 2017), de uma pequena elevação a cerca de 30 Km a sul de Tbilisi, na Geórgia. Gadachrili Gora é um povoado datado do período Neolítico, onde foram descobertos os mais antigos vestígios de vinho do mundo.

Amostras recolhidas no povoado neolítico de *Gadachrili Gora*, na Geórgia[1], revelaram a existência de ácido tartárico, uma "impressão digital"

[1] *País na interseção da europa com o continente asiático. Antiga república soviética onde tanto podemos encontrar aldeias na cordilheira do Cáucaso como praias no Mar Negro.*

química que nos desvenda e mostra resíduos de vinho, presentes em fragmentos cerâmicos encontrados no local da escavação arqueológica.

A existência de decorações de uvas no exterior de recipientes cerâmicos, a presença de pólen de videiras e as datações por radiocarbono (C^{14}), apontando para 6000 a.C., são elementos reveladores de que esta comunidade pré-histórica, já havia descoberto o néctar divino.

Foram também descobertas grainhas de uva, classificadas como pertencendo à espécie *Vitis vinífera,* variedade *Sativa*, facto que reforça o argumento de que as uvas já seriam cultivadas e o vinho presumivelmente produzido.

Figura 2 | Vaso cerâmico, com uvas na sua decoração, proveniente dos trabalhos de escavação. Depois de analisados, os resíduos orgânicos recolhidos proporcionaram as provas mais antigas, até hoje descobertas, da produção de vinho.

Com maior ou menor densidade, encontram-se lagares rupestres dispersos por um vasto território, desde o Próximo Oriente, estendendo-se pela Bacia Mediterrânica e Península Ibérica.

As mais antigas referências ao fabrico e culto do vinho, conduzem-nos para o Cáucaso, Mesopotâmia, Egito e Palestina.

Na história religiosa, o Antigo Testamento (*Génesis, capítulo 9, versículo 20*), refere que Noé, cultivou a terra e plantou uma vinha, produzindo o primeiro vinho do mundo.

2. O Vinho na Cultura Egípcia, Grega e Romana

No Egito, após o Reino Antigo, os túmulos faraónicos dos mais nobres e aristocratas começam a ser decorados com representações da vida quotidiana que, entre cenas de viticultura e enologia, nomeadamente a colheita, a prensagem da uva e respetiva fermentação fornecem atualmente a documentação mais numerosa e antiga sobre esta matéria, constituindo uma fonte inesgotável de informação sobre o modo de vida do povo egípcio.

Consumido maioritariamente pelas classes mais privilegiadas e família real, sempre num ambiente requintado e festivo, foi também utilizado para fins medicinais, como ingrediente principal ou como excipiente para dissolver compostos sólidos (Fonseca *et al.,* 2012).

Figura 3 | Túmulo de Nakht em Tebas[2], XVIII Dinastia, 1400 a.C. aproximadamente. Imagem de Davies, 1917: lâmina XXVI.

No início do II milénio a.C. e por influência Fenícia, o vinho começa a fazer parte das rotas comerciais, tendo chegado à Europa Mediterrânica,

[2] *Túmulo nº 52 do Vale dos Reis. A sua notoriedade exibe-se pela grande quantidade de motivos pintados com cores vivas emanando vitalidade. Entre cenas de música e dança, o processo de transformação de vinho também está presente. Uma pintura mural retrata uma vindima cena por cena, desde a colheita, passando pela prensagem, até à conservação do mosto em ânforas, dando-nos uma ideia bem clara de como os egípcios produziam e manipulavam o vinho.*

África central e Ásia, marcando também presença nos entrepostos mercantis da parte sul da Península Ibérica, em meados do II milénio a.C.

Sendo parte integrante da sua cultura, poderá por esse motivo ser considerada como a primeira civilização vinícola da História.

A representação de cenas envolvendo vinho *irep* na civilização egípcia, remonta ao período pré-dinástico (4000-3500 a.C.), tal como o processo de vinificação e o seu uso em celebrações e rituais simbólicos.

À civilização grega, o vinho foi apresentado através da sua comercialização com o antigo Egito. A antiga Grécia abraça a vitivinicultura com afinco e esta torna-se vital tanto no campo comercial como social a partir do I milénio a.C. em todo o mediterrâneo, zona de seu exclusivo domínio.

Além da sua importância enquanto produto comercial, ele também servia propósitos religiosos, sociais e medicinais na convivência mundana.

O uso medicinal do vinho foi amplamente estudado pelos gregos, designadamente por Hipócrates (considerado o pai da medicina), que lhe dedicou bastante tempo e realizou uma extensa pesquisa sobre o assunto.

Foi largamente prescrito como cura para as febres, para facilitar e acelerar a convalescença e como antisséptico.

Os gregos sabiam também que o consumo em excesso do valioso néctar traria efeitos negativos para a saúde, especialmente aqueles resultantes do consumo além da moderação.

Maioritariamente um privilégio das classes mais altas, o vinho representava um elemento místico, demonstrado no culto ao deus do vinho, Dionísio, filho de Zeus, personificando uma suposta influência social benéfica, através do seu poder esfusiante.

A partir do século VIII a.C., com a fundação de Roma e a consequente conquista de territórios por todo o Mediterrâneo e Europa Central, o povo romano começa a investir na agricultura com tenacidade e a vitivinicultura evolui consideravelmente, atingindo grandes produções. Os romanos

Figura 4 | "Kylix" grego (taça rasa de pé curto), datada do séc. VII (550-530 a.C.), obra do oleiro grego Exekias, com Dionísio deus do vinho na mitologia grega, num barco com uma vinha. Dimensões: 305 mm de diâmetro. Pode ser visto no museu Staatliche Antikensammlungen, em Munique.

transformaram o vinho numa verdadeira demarcação de território, como uma das formas de impor a sua cultura e os seus costumes nas áreas que dominaram. O vinho converteu-se na sua bebida favorita e da maioria dos povos subjugados, passando a ser consumido por todo o império, em particular nas *tabernae* atulhadas de legionários e mercadores.

A constante presença de tropas romanas em terras povoadas pelos Galaicos a partir do século II a.C., através dos seus acautelados castros localizados no cume dos montes, contribuiu para a generalização do seu consumo, início do cultivo e produção no noroeste peninsular, já que até aí, no nosso território, só existia a videira selvagem que crescia de forma espontânea.

A partir da segunda metade do século I a.C., multiplicam-se os indícios das importações, bem testemunhadas pela existência de inúmeros fragmentos de ânforas, onde o vinho era transportado e que surgem praticamente em todos os sítios arqueológicos do período em apreço. Durante o processo de romanização do atual território

Figura 5 | Pormenor de um mosaico descoberto na cidade de Óstia (Roma-Itália), representando o transbordo de ânforas entre embarcações romanas.

português, a constante presença das hostes romanas e sobretudo a integração nas suas legiões de grandes grupos recrutados entre as comunidades indígenas contribuiu decisivamente para a vulgarização do consumo de vinho, o que consequentemente estimulou a produção local.

A romanização da Península Ibérica terá contribuído para a modernização e franca expansão da cultura da vinha. Introduziram-se novas variedades de castas, técnicas de cultivo e de condução da vinha de que é exemplo a poda.

3. Queda do Império Romano e Território Peninsular

Com a desagregação do Império Romano no Ocidente (séc. V) às mãos dos Germânicos, o noroeste peninsular é tomado pelos Suevos. A instabilidade social e económica desse período causada pelos numerosos reinos de futuro incerto que se disputavam entre si, motivou a substituição do comércio de longa distância por uma economia de suporte local, o que conduziu ao enfraquecimento da já incipiente produção de vinho no nosso território.

Apesar desta diminuição de atividade, a vitivinicultura não desapareceu e viria a ser novamente beneficiada com o crescente poder religioso da igreja cristã.

Durante os séculos VI e VII d.C., ocorre uma grande expansão do cristianismo e o vinho torna-se indispensável ao ato sagrado da comunhão. A igreja cristã multiplicava os seus conventos e mosteiros, onde o vinho era produzido em relativa paz, tanto para o sacramento da eucaristia, como para o sustento dos seus clérigos. O simbolismo do vinho para o cristianismo faz com que a igreja desempenhe, à época, um

Figura 6 | Códice "Apocalipse do Lorvão", 1189 – representação das lides agrícolas com destaque para a vindima e a posterior prensagem das uvas. O Apocalipse é o último livro do Novo Testamento, onde se revela o fim do mundo pecador, a luta entre o bem e o mal que terminará com a vitória de Cristo. Imagem extraída de https://penacovaonline2.blogspot.com.

papel decisivo na preservação e incremento da vitivinicultura.

No início do século VIII, a Península Ibérica volta a ser invadida, desta vez pelos muçulmanos, vindos do norte de África. Embora o noroeste peninsular não tivesse sido propriamente colonizado pelos árabes, as suas constantes incursões militares e o consequente controlo da navegação do Mediterrâneo, limitando o comércio aos cristãos, foram responsáveis por mais uma regressão na já frágil produção de vinho da região. No entanto, a cultura do vinho não desapareceu totalmente. Ainda que a religião muçulmana proibisse o consumo de bebidas alcoólicas, os seus governantes na Península Ibérica mostraram-se tolerantes com a cultura cristã local, para além de terem "descoberto" outros usos para o vinho, incluindo os cosméticos e medicinais.

Com a Reconquista Cristã do território peninsular no século VIII e a reabertura do Mediterrâneo ao comércio cristão, possibilitando de novo o intercâmbio de mercadorias e pessoas, a atividade económica expande-se e a vitivinicultura ganha um novo ânimo.

4. Da origem da nacionalidade ao século XXI

A fundação de Portugal no ano de 1143 e a conquista da totalidade do território português por D. Afonso III aos muçulmanos em 1249 (Algarve), permitiu que se povoassem e arroteassem extensas regiões, expandindo-se assim as áreas de cultivo da vinha.

A produção de vinho ganha um âmbito mais alargado, tanto territorial como ao nível das exportações e, naturalmente, no número de pessoas que o consumiam, abrangendo as várias classes sociais da época, deixando assim a produção de vinho de ser tão dependente dos mosteiros.

O vinho passou decididamente a fazer parte da alimentação na época medieval assumindo enorme importância nesse período, graças ao teor calórico que possui, apesar de ser bebido com grande frequência misturado com água. Começa também a ter algum significado e peso nos rendimentos dos senhores feudais.

Com o incremento das relações comerciais durante o século XIV, a vitivinicultura aproveitou a boleia do crescimento das exportações, incentivadas principalmente pelas ótimas relações com Inglaterra após a

assinatura do Tratado de Windsor em 1386, no qual foram geradas condições favoráveis à atividade comercial entre os dois territórios.

Este tratado firmado entre os dois países, além de estabelecer uma aliança política e militar concedeu, entre outras, a possibilidade de comerciantes de um país residirem no outro e comercializarem em igualdade com os habitantes locais.

Figura 7 | Cópia portuguesa do tratado de Windsor. Manuscrito pertencente ao acervo do Arquivo Nacional da Torre do Tombo em Lisboa. Imagem extraída de https://sites.google.com/

No período da expansão marítima portuguesa, durante os séculos XV e XVI, as naus e galeões portugueses transportaram vários produtos onde se incluíam barricas cheias de vinho. O vinho do noroeste peninsular alcança assim sítios tão longínquos como a Índia, o Brasil ou o Oriente. Foi um período auspicioso para Portugal e consequentemente a cultura do vinho teve um grande desenvolvimento a todos os níveis.

Aqui é impreterível fazer referência ao vinho de “roda” ou de “torna viagem”, cujas barricas durante cerca de seis longos meses cruzavam duas vezes a linha do equador e sacudidas pelo balancear das ondas, expostas ao sol e por vezes até submersas, tornaram os vinhos ímpares e preciosos no sabor.

Esta feliz coincidência e descoberta ocasional terá sido decisiva para posteriormente se aprimorarem as técnicas de envelhecimento dos vinhos.

Após o período áureo dos descobrimentos portugueses e durante a governação da dinastia dos Filipes entre os anos de 1580 e 1640, a

Figura 8 | Galeão português Flor do Mar. Uma das muitas naus e caravelas portuguesas, utilizadas nas trocas comerciais com o Oriente. Foto extraída de vortexmag.net.

vitivinicultura portuguesa conhece um período de letargia, aquando da ocupação espanhola do trono.

D. João IV, o Restaurador, foi um monarca empenhado na recuperação e reforço do exército e das colónias portuguesas que se encontravam ocupadas ou em risco, depois de terem sido descuradas durante o período filipino. É o percursor da última dinastia, a de Bragança, antes da implementação da república. Vai liderar uma revolta contra os castelhanos (Restauração da Independência Nacional), devolvendo assim alguma dinâmica ao setor, tendo as relações comerciais com os ingleses, principais importadores e consumidores dos nossos vinhos, voltado a normalizar.

Este restabelecimento das relações comerciais com Inglaterra vai conhecer um incremento extraordinário graças à assinatura do Tratado de Methuen no ano de 1703. Também conhecido como "Tratado dos Panos e dos Vinhos", com ele é criada uma regulamentação das trocas comerciais entre os dois países e ficou estabelecido um regime especial para a entrada de vinhos portugueses em Inglaterra, através de uma expressiva redução das taxas de importação (pagariam de imposto um terço a menos do que os vinhos franceses).

4.1 A Invasão Filoxérica

A filoxera é uma doença provocada por um inseto que se alimenta do suco extraído de várias plantas, mas principalmente das videiras. Este inseto ataca as raízes da planta provocando nódulos que, em pouco tempo, irão enfraquecer e destruir as suas cepas.

A praga chegou à Europa em 1860 e as vinhas francesas foram as primeiras a sentir a devastação provocada por este inseto. Rapidamente se propagou por todas as regiões vinícolas e em pouco tempo infetou e destruiu mais de 600 mil hectares de vinhas plantadas, provocando quebras de cerca de 50% na produção nacional (Martins, 1991, pp. 653).

Logo a seguir à França, Portugal foi o segundo país europeu a ser invadido pela filoxera, tendo sido identificada em vinhas da região demarcada do Douro (Sabrosa), em 1865. Apesar de se ter espalhado por toda a região duriense, manteve-se circunscrita até 1880, altura em que se verifica o alastramento ao resto do território nacional.

Figura 9 | Phylloxéra vastatrix. Folha de videira com manifestações da doença (www.agrolink.com.br/) e inseto responsável pela sua propagação (https://fr.wikisource.org/).

Os danos provocados pela filoxera nas vinhas portuguesas durante o último quartel do século XIX foram considerados como devastadores e catastróficos, por terem destruído totalmente vinhas de muitas regiões.

Esta calamidade agravou consideravelmente os custos de produção do vinho, arruinou viticultores, fomentou a emigração e provocou o despovoamento de muitas localidades.

Num país onde a viticultura se encontrava em franca expansão e o vinho constituía a principal produção agrícola, a filoxera terá sido encarada como

um flagelo a nível nacional, afetando as finanças públicas e a balança comercial.

Neste período, apesar da região duriense ser a principal produtora a nível nacional, a viticultura estava também fortemente difundida pelas outras regiões do país, sendo até nalguns concelhos do distrito de Viseu, como é o caso de Carregal do Sal, tida como cultura dominante. Em termos quantitativos, a produção vinícola dos quatro distritos do interior norte, Viseu, Vila Real, Guarda e Bragança, representava metade da produção nacional (Martins, 1991, pp. 676, 677).

4.2 Marquês de Pombal

Em 1756, na qualidade de Ministro de Estado de Portugal, cuja influência e poder tinham sido reforçados pela sua intervenção após o devastador terramoto de 1755, o Marquês de Pombal intervém exercendo uma forte influência no setor vitivinícola, ao estabelecer uma série de medidas protecionistas, em particular na região duriense.

A intervenção pombalina trouxe consequências imediatas para o comércio dos vinhos do Douro e direta ou indiretamente para os restantes vinhos portugueses.

A segunda década do século XVIII é marcada pelo arranque de um período de prosperidade e dinamismo na comercialização de vinho do Porto, em que o aperfeiçoamento da qualidade e a originalidade do produto final foram tão evidentes que este acabou por atingir notoriedade fora da região, originando também um mercado paralelo de imitações e falsificações com o objetivo de, através de práticas fraudulentas, se atingirem lucros significativos.

Figura 10 | A Real Companhia Velha é a mais antiga e emblemática empresa de vinhos de Portugal, com mais de 258 anos de existência. Imagem da Garrafeira Nacional.

Assim, a 10 de setembro de 1756, por alvará régio de D. José I, o Marquês de Pombal criou a Companhia Geral da Agricultura das Vinhas do Alto Douro

Figura 11 | Sebastião José de Carvalho e Melo (Marquês de Pombal), restituiu a ordem, organizou e chefiou a reconstrução de Lisboa após o violento terramoto seguido de um tsunami em 1755. A baixa da cidade foi a zona mais devastada. Imagem proveniente de vortexmag.net.

(mais tarde Real Companhia ou Companhia Velha) que visava impor uma rigorosa disciplina da produção e comércio do vinho do Porto, em nome da garantia da qualidade e da reputação do produto. A sua intervenção permitiu resgatar este produto chave da economia portuguesa, no século XVIII.

4.3 Estado Novo

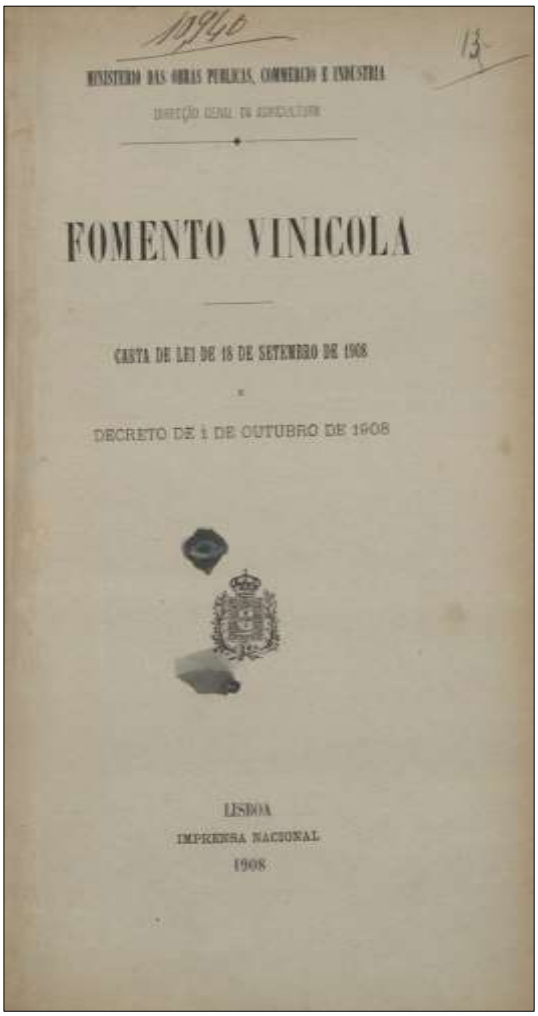
Pouco antes da data de instituição da região demarcada do Dão, davam-se passos concretos para o avanço da vitivinicultura no nosso país.

No ano de 1900, Cincinnato da Costa apresenta a obra "*Le Portugal Vinicole*" na Exposição Universal de Paris. A obra tecia considerações sobre vários aspetos da vitivinicultura portuguesa: tipos de vinhos, sugestões de divisão de regiões vinícolas e castas preferenciais para cada região. Além disso, sugere medidas para o governo combater a crise vivida à época, pelo sector vinícola.

O Dão enquanto região demarcada existe desde 1908. À data vigorava a ditadura de João Franco que incapaz de administrar o país com os instrumentos do parlamentarismo, recorre à ditadura e repressão para governar.

A região demarcada do Dão foi a primeira região de vinhos não licorosos ou tranquilos a ser instituída em Portugal.

Os vinhos produzidos na região do Dão já gozavam de renome secular, mas a sua tipicidade única foi legalmente reconhecida pela Carta de Lei de 18 de setembro de 1908, que tinha como objetivo principal delimitar a sua área de produção e posteriormente o Decreto-Lei de 25 de maio de 1910, veio regulamentar também a sua comercialização[3].


MINISTERIO DAS OBRAS PUBLICAS, COMMERCIO E INDUSTRIA

FOMENTO VINICOLA

CARTA DE LEI DE 18 DE SETEMBRO DE 1908

DECRETO DE 1 DE OUTUBRO DE 1908

LISBOA
IMPRENSA NACIONAL
1908

Figura 12 | Carta de Lei, de 18 de setembro de 1908. Foto extraída da Biblioteca Nacional Digital.

Alguns anos mais tarde, o regime político autoritário e corporativista do Estado Novo que vigorou em Portugal durante 41 anos, com início na aprovação da Constituição de 1933 até ao seu derrube pela Revolução de 25 de abril de 1974, criou diversos organismos para a regulação da produção

[3] *Além das diversas regiões demarcadas, Portugal possui duas regiões produtoras de vinho, protegidas pela UNESCO como Património Mundial: a Região Vinhateira do Alto Douro e a Paisagem da Cultura da Vinha da Ilha do Pico.*

agrícola. Uma das instituições criada foi a Federação dos Vinicultores do Centro e Sul, em 1933 e, tinha como objetivo regular o mercado de produção vinícola.

Apesar disso, foi lançado por parte do regime uma campanha que proibia a plantação da vinha e estimulava a plantação de trigo. Esta campanha vigorou até 1937, altura em que se percebeu que esta cultura não iria ter sucesso em Portugal. O Alentejo terá sido então a região que mais sofreu, pois assistiu-se ao desmantelamento de inúmeras vinhas.

Em 1937, foi criada a Junta Nacional do Vinho. A natureza de coordenação económica deste organismo promovia o consumo de vinho no país, controlava a oferta, estabilizava os preços e armazenava os excedentes de produção.

Na década de 60 e 70, a criação de uma rede de adegas cooperativas foi a resposta encontrada para tentar solucionar os problemas do mercado.

4.4 Do Estado Novo à Atualidade

À Junta Nacional do Vinho seguiu-se a criação do IVV (Instituto da Vinha e do Vinho) em 1986, organismo concebido para colocar em prática as imposições decorrentes da adesão de Portugal à União Europeia.

Por fim e com objetivos de gestão das Denominações de Origem Protegida (DOP) e dos Vinhos Regionais (IG), foram constituídas Comissões Vitivinícolas Regionais (CVR) que têm um papel fundamental na preservação da qualidade, do prestígio dos vinhos portugueses e na aplicação, vigilância e cumprimento da respetiva regulamentação.

Figura 13 | Cartaz da autoria de Mário Costa. Campanha do Estado Novo para incentivar o consumo de vinho.

O conceito de “Denominação de Origem”, foi harmonizado com a legislação comunitária, sendo criada a classificação de "Vinho Regional", para os vinhos de mesa com indicação geográfica, reforçando-se a política de qualidade dos vinhos portugueses.

Estão na totalidade do território português, reconhecidas e protegidas, 33 Denominações de Origem e 8 Indicações Geográficas.

5. Caracterização da Região Demarcada do Dão

5.1 Clima e Solo – A Base da Identidade

A região demarcada do Dão situa-se na região centro norte de Portugal e coincide com a implantação do Planalto Beirão.

Possui condições edafo-climáticas muito particulares, pelo facto de estar encaixada e rodeada por maciços montanhosos, designadamente pela serra da Estrela e do Açor a sudeste, a noroeste a serra do Caramulo que a protege dos agentes marítimos e continentais, a serra da Nave a nordeste, a sudoeste a do Buçaco e a sul a serra da Lousã, que protege a região dos ventos húmidos provenientes do sul.

Figura 14 | Vinha particular na localidade de Oliveira do Conde, com as cores outonais e a serra da Estrela a sudeste como pano de fundo. Localiza-se junto a um dos acessos da povoação de Oliveira do Conde ao Circuito Pré-Histórico Fiais/Azenha (Anta da Palheira).

Cerca de 70% da região demarcada do Dão situa-se entre os 400 e os 700 metros de altitude, mas as vinhas prolongam-se até aos 1000 metros na zona da serra da Estrela e começam nos 200 metros nas áreas mais baixas, sendo entre os 400 e os 500 metros de altitude onde a vinha se encontra em maior quantidade e goza das melhores condições para proliferar e produzir.

A hidrografia da região caracteriza-se por um claro ajustamento à estrutura do relevo. Enquanto percorrem o maciço granítico quase paralelamente, os rios Mondego e Dão são os principais rios da região e a extensa rede de afluentes e subafluentes asseguram um correto escoamento das águas.

Figura 15 | Quinta da Fidalga na localidade de Alvarelhos. Formação de vinha nova no mês de outubro.

Apesar da fertilidade química destes solos ser reduzida, tal facto não limita a qualidade de vinhos produzidos, sendo sempre possível corrigir a pobreza ou desequilíbrio nutritivo destes, através do recurso a fertilizantes químicos e orgânicos.

A norte, a região assenta sobretudo em solos graníticos com fraca potência estratigráfica e a sul, com menor expressão, podemos observar terrenos xistosos.

O clima é temperado, com verões quentes e secos e invernos frios e chuvosos. Porém, dadas as características orográficas da região cercada por serras, é de esperar uma grande variedade de microclimas a que devemos juntar a exposição e inclinação

Figura 16 | Quinta da Cerca em Travanca de São Tomé.

das encostas cultivadas com vinha, que em conjunto com outros fatores, vão provocar diferenças na tipicidade e perfis dos vinhos produzidos.

5.2 Sub-Regiões do Dão

Em função de um conjunto de fatores como a orografia, o clima, o tipo de solos, a altitude, etc., a região do Dão está dividida em várias sub-regiões; abrange 16 concelhos dos distritos de Viseu, Guarda e Coimbra e abraça as comunidades intermunicipais de Coimbra, das Beiras, Serra da Estrela e de Viseu Dão Lafões.

Com uma área aproximada de 376 410 hectares, ocupando a vinha uma superfície de cerca de 20 000 hectares, a região do Dão está dividida em 7 sub-regiões, designadamente:

- → Sub-Região do Alva, constituída pelos concelhos de Oliveira do Hospital e Tábua.
- → Sub-Região de Besteiros, composta pelos concelhos de Mortágua, Santa Comba Dão e Tondela.
- → Sub-Região de Castendo, formada pelos concelhos de Penalva do Castelo e Sátão.
- → Sub-Região da Serra da Estrela, constituída pelos concelhos de Gouveia e Seia.
- → Sub-Região de Silgueiros, composta pelo concelho de Viseu
- → Sub-Região de Terras de Azurara, formada pelo concelho de Mangualde.
- → Sub-Região Terras de Senhorim, constituída pelos concelhos de **Carregal do Sal** e Nelas.

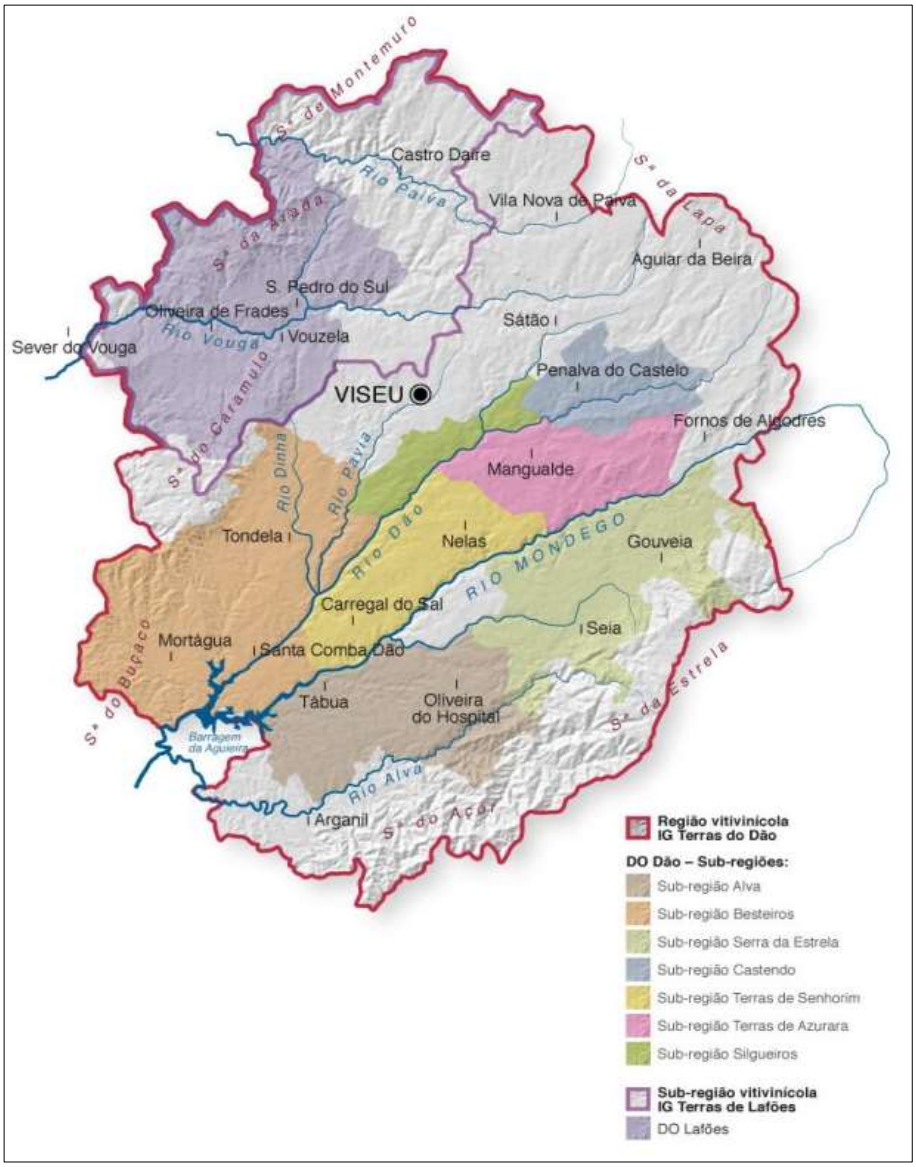


Figura 17 | Divisões administrativas das sub-regiões do Dão. Mapa extraído do site: https://i2.wp.com/www.clubevinhosportugueses.pt

No entanto, a Região do Dão deve sempre ser entendida como uma unidade e não só do ponto de vista administrativo. Essa unidade começa na produção e apesar das diferenças que justificam cada uma das sub-regiões, os vinhos do Dão conservam em toda a área, as características que lhe conferem uma identidade e características próprias e únicas.

5.3 As Castas

Os vinhos do Dão combinam na perfeição com a gastronomia da região. Têm uma excecional acidez e aromas complexos e delicados. O seu carácter, complexidade, equilíbrio, elegância e potencial de envelhecimento distinguem-nos de todos os outros.

De seguida, apresentamos e descrevemos algumas castas autorizadas pela CVRD (Comissão Vitivinícola Regional do Dão), destinadas à elaboração de vinhos de Denominação de Origem Protegida (DOP), na região do Dão. Os tintos produzidos no Dão são de cor rubi cintilante, de aroma e sabor complexos e delicados, muito elegantes e com uma acidez de exceção. Guardados, possuem um grande potencial de envelhecimento, tornando-se aveludados, apresentando um *bouquet* extraordinário, como só uma região granítica e envolvida por maciços montanhosos pode proporcionar[4].

Figura 18 | Uvas prontas a colher no mês de setembro, junto ao Sítio Arqueológico Romano de Chãs, no Percurso Patrimonial de Chãs, localidade de Beijós.

[4] *Características das castas tintas, extraídas do Catálogo Dão, Rota dos Vinhos, Solar do Vinho do Dão CVR Dão, pág. 6, 10 e 11.*

Castas Tintas:

Touriga Nacional – É, entre as tintas, a casta mais nobre com berço na região do Dão. Gera vinhos de cor retinta intensa, com tonalidades violáceas quando novos. Os aromas são intensos, de elevada complexidade, a frutos pretos muito maduros, com algo de selvagem e silvestres. Na boca, os vinhos apresentam-se cheios, encorpados, persistentes, robustos, taninosos e muito frutados quando jovens. Possuem elevado potencial para envelhecimento prolongado adquirindo, nessa altura, uma elegância, um aroma e sabor aveludados inconfundíveis.

Aragonês (Tinta Roriz, ou *Tempranillo* em castelhano) – É uma casta que intensifica os aromas a fruta madura, confere muita cor e boas graduações alcoólicas. É notório o excelente equilíbrio marcado pela qualidade dos seus taninos, assim como o equilíbrio de corpo e acidez, daí resultando vinhos harmoniosos e muito elegantes, com elevado potencial de envelhecimento.

Alfrocheiro (Tinta Bastardinha) – Esta casta contribui para o excelente equilíbrio entre ácidos, açúcar, taninos e boa cor dos vinhos, ao mesmo tempo que lhe confere aromas frutados e finos, que lembram morangos bem maduros e que ganham complexidade com o passar dos anos.

Jaen (Mencía) – Os vinhos a que dá origem são elegantes, com teor alcoólico regular, intensos de cor e muito macios, dada a qualidade e suavidade dos seus taninos. Mas é o seu perfume intenso e delicado, lembrando um pouco a framboesa, que torna esta casta preciosa.

Os vinhos brancos aqui produzidos são de cor citrina com aromas frutados, complexos e delicados. Frescos na boca, possuem, uma acidez equilibrada e um final exuberante[5].

Castas Brancas:

Encruzado – Tem a primazia entre as castas brancas. Os vinhos são de cor citrina, com bom teor alcoólico e com uma grande delicadeza, elegância e complexidade aromática, com notas vegetais, florais e minerais.

---

[5] *Características das castas brancas, extraídas do Catálogo Dão, Rota dos Vinhos, Solar do Vinho do Dão CVR Dão, pág. 6, 12 e 13.*

São finos e elegantes no sabor, denotando um notável equilíbrio álcool/ácidos. Possuem elevado potencial para o envelhecimento, surpreendendo pela sua frescura e persistência na boca. É a casta mais equilibrada do Dão.

Bical (Borrado das Moscas) – Com esta casta obtêm-se vinhos de cor amarela, aromas complexos, com boa fruta, finos, relativamente secos e elegantes, com boa graduação alcoólica e baixa acidez.

Malvasia Fina – Possibilita a obtenção de vinhos de cor citrina, com aromas intensos apesar de simples, com predominâncias florais, acidez equilibrada e um final elegante, ainda que de média persistência. Possui um bom potencial para o envelhecimento, com os seus vinhos a apresentarem um *bouquet* extraordinário, passando a sua cor a amarelo palha, sendo de realçar a complexidade dos seus aromas associados a uma finura, equilíbrio e elegância. Misturado com outras castas do Dão imprime-lhe a "tipicidade" e a personalidade própria dos vinhos brancos da região.

Cerceal Branco – Esta casta dá origem a vinhos de cor citrina, aroma intenso e delicado a fruta, apresentando muita vivacidade no sabor, fruto da sua acidez. É frequentemente misturada com outras castas, conferindo-lhe a acidez e aromas característicos.

6. Lagares e Lagaretas no concelho de Carregal do Sal

6.1 Caracterização Tipológica e Cronológica

A existência destas estruturas agrícolas no concelho de Carregal do Sal denuncia, claramente, uma ligação ancestral à produção de vinho neste território.

A reflexão sobre um conjunto de novos dados tem como objetivo primordial dar a conhecer essas informações, que possibilitaram caracterizar a função destas construções rupestres vinárias e acercarmo-nos da sua possível inserção cronológica.

O atual conhecimento do modo de funcionamento destes lagares rupestres baseia-se tanto na observação dos lagares tradicionais da atualidade, como no conhecimento da construção e manuseamento dos lagares romanos que chegaram até nós.

A nível nacional, o território do concelho de Valpaços será o mais abastado neste tipo de estruturas, contando com mais de uma centena de exemplares, grande parte deles de cronologia romana.

Este tema foi também explorado por diversos investigadores como Carlos Brochado de Almeida respeitante ao território a norte de Portugal e por Catarina Tente para a vertente noroeste da Serra da Estrela, a título de exemplo.

Os dados documentais referentes a esta matéria para o concelho de Carregal do Sal são bastante escassos e, quando presentes, revestem-se de alguma opacidade, dado que a cultura da vinha no nosso território perde, diversas vezes, a importância para os cereais, por serem considerados a base da alimentação.

Abre-se aqui espaço ao campo da Arqueologia que, para o estudo concreto de variados aspetos da vitivinicultura, é a face mais visível em avanços no conhecimento deste tema. Através dos devidos métodos de reconhecimento do território, esta ciência pode fornecer-nos dados complementares, ou mesmo inovadores, para a interpretação e resolução das muitas questões que estas construções rupestres nos colocam.

Foi possível relacionar a localização destas estruturas vinárias com vestígios arqueológicos romanos[6] e medievais cuja construção, pela sua escassa e evidente proximidade, pode ser enquadrada nestes períodos ou até porventura numa época pré-romana, pela constatação, por vezes, da simplicidade e modesta delineação dos sulcos nos maciços graníticos.

Não obstante, não deveremos descartar a sua construção/utilização em épocas posteriores, nomeadamente Época Medieval ou mesmo Época Moderna.

O que é possível identificar através do registo arqueológico para os lagares rupestres são as estruturas que foram cavadas e/ou delineadas na rocha, para encaminharem o líquido extraído das uvas para um recetáculo, o

---

[6] *A base da tecnologia de vinificação romana assentava em lagares de alvenaria, recorrendo a prensas de madeira de grandes dimensões com grandes pesos de pedra para transformar as uvas em mosto. As enormes talhas de barro, eram os recetáculos finais do vinho, onde este faria a fermentação alcoólica e onde ficaria armazenado até ao seu consumo. Estas talhas em barro perduraram até hoje no sul da Península Ibérica, com bastante expressão no Alentejo, no que ao território nacional diz respeito.*

"tanque" ***calcatorium***, para a pisa das uvas, os canais de escoamento do líquido extraído do processo da pisa e em alguns casos, a existência de um "pio" ***lacus*** isto é, o recetáculo do líquido resultante da pisoagem e/ou prensagem, que se encontraria num plano inferior e do qual se recolheria o líquido para os recipientes finais.

Deparamo-nos, por vezes, também, com cavidades em número e posição várias, as ***stipites***, que suportariam uma estrutura ou mecanismo para prensagem do bagaço resultante da pisa das uvas.

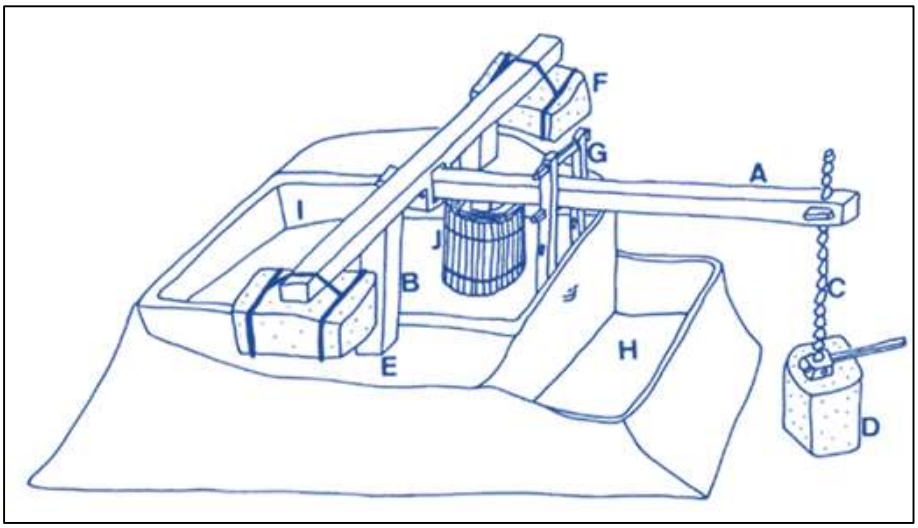


Figura 19 | Modelo teórico proposto por Almeida, Antunes e Faria, 1999, p. 100, de torcularium (prensa). Legenda: A - vara de lagar (prelum); B - poste de apoio da vara de lagar (arbore); C - parafuso ou elemento de suporte da pedra de lagar (malus); D - pedra de lagar; E - buracos de poste (stipites); F - contra-pesos; G - escora; H - pio (lacus); I - pia para pisa (calcatorium); J - bagaço para prensagem.

Deveremos, naturalmente, adaptar a visão e o conceito atual de produção vinícola a uma outra realidade cronológica, mais rudimentar, sem menosprezar a maior ou menor eficácia dos sistemas utilizados.

As estruturas vinárias que se nos apresentam levam-nos a crer que os objetivos principais destas seriam o esmagamento das uvas e posterior prensagem, logo seguido do seu armazenamento em recipientes próprios, onde se viria a realizar a fermentação alcoólica.

Um lagar colhe atualmente esta designação, por ser uma estrutura construída dentro de um edifício com blocos de pedra aparelhados e de dimensão considerável. Mais recentemente, são construídos em aço

inoxidável, permitindo uma melhor higienização, controlo da temperatura e do processo de vinificação, etc. É também o local, onde depois de se pisar ou esmagar a uva, se faz o contacto entre as partes sólidas da uva e o líquido extraído (no caso do vinho tinto). Segue-se a fermentação alcoólica que irá, grosso modo, transformar os açúcares da uva em álcool, dando assim lugar ao vinho, tal como o conhecemos hoje em dia.

Ajustando este conceito à antiguidade, vamos considerar um lagar**,** enquanto área cavada num afloramento granítico, uma espécie de pia ou tanque de tamanho e capacidade variável, tendo habitualmente as suas paredes pouca profundidade e a existência de um canal ou orifício, de drenagem ou escoamento, cujo objetivo fulcral seria o encaminhamento do mosto obtido para um ***lacus*** ou para um vasilhame de receção.

Por sua vez, iremos atribuir a designação de lagareta à presença de estruturas delineadas num afloramento rochoso onde se esmagariam as uvas que, através de sulcos, goteiras ou canais de escoamento cavados na rocha, permitiam que o mosto resultante escorresse para um recetáculo de madeira ou mesmo de cerâmica, tal como ocorre em alguns casos conhecidos para o período romano (Alarcão, 1997, pp. 146). Apesar destas estruturas na sua maioria não representarem um dispêndio de trabalho desmedido, a forma como estes sulcos se dispõem, aproveitando o efeito da gravidade, tornam estas estruturas rupestres bastante eficazes, tendo em conta o seu objetivo.

A nossa base de reflexão irá então incidir na diferenciação entre lagar e lagareta, através da caraterização física dos diversos elementos patrimoniais e das suas partes constituintes.

7. Análise Individual

Realizou-se, para cada um dos elementos patrimoniais em estudo, uma descrição das suas características tipológicas e vestígios patrimoniais e arqueológicos, que lhes possam estar associados.

No concelho de Carregal do Sal, encontramos lagaretas vinárias associadas a contextos arqueológicos de origem romana e também na proximidade de sepulturas medievais cavadas na rocha, pelo que apesar de falacioso, poderemos enquadrá-las, cronologicamente, nestas épocas, sempre com reservas em relação à sua construção/utilização, que poderá ser anterior ou posterior, chegando inclusive à Idade Moderna.

Podemos observar uma grande diversidade dimensional e tipológica das lagaretas e lagares na região do Dão e as existentes no concelho de Carregal do Sal não são exceção. Independentemente da forma que estas unidades de transformação apresentam, todas têm em comum uma área destinada à obtenção de mosto, fosse através do pé humano, de um bloco granítico assente sobre tábuas de madeira ou por processos mais complexos, implicando o uso de estruturas ou mecanismos em madeira, que recorreriam a pesos e contrapesos, um pouco à semelhança do princípio de funcionamento dos lagares de varas.

A grande maioria dos lagares e lagaretas rupestres do concelho de Carregal do Sal, não apresenta um ***lacus*** para onde escorreria o mosto depois de calcado ou prensado, o que nos leva a crer que o mosto seria recolhido diretamente para recipientes de madeira ou cerâmica e transportado de seguida para o local de armazenagem.

Da área de pisoagem/prensagem, o mosto correria por um orifício "ocular", ou por um canal de escoamento, cavado no granito de base. Em alguns casos, apenas se delineava uma área de apoio a uma estrutura amovível, mas sempre aproveitando sabiamente a força da gravidade, para tornar a construção mais eficaz.

7.1 Lagareta do Caldeirão

Localização: Freguesia de Carregal do Sal, lugar do Caldeirão.

Altitude: 125 metros. **Longitude:** 07°59'19.78'' W **Latitude:** 40°24'07.47'' N

Carta Militar de Portugal, I.G.E., n.º 210 – Sta. Comba Dão, Escala 1:25 000, abril de 1993.

Acesso: Seguindo pela estrada M635 no sentido Carregal do Sal, Póvoa de Midões, devemos sair à direita, cerca de 180 metros antes da ponte Eng. Rui Sanches e descer a encosta íngreme até ao rio Mondego. Podemos encontrar a lagareta dissimulada por uma mancha de acácias ali existente.

Características:
Localizada na base da vertente norte do rio Mondego, dela podemos avistar a ponte Eng. Rui Sanches que permite a ligação entre os concelhos de Carregal do Sal e Tábua, inaugurada pelo então Presidente da República, Américo Tomás, em junho de 1971.

Figura 20 | Bloco granítico onde está implantada a Lagareta do Caldeirão, com a ponte Eng. Rui Sanches em segundo plano.

A relativa proximidade de três outras estruturas lagareiras com estas características, permite-nos realizar uma observação nucleada, denunciando uma evidente aptidão agrícola dos terrenos da área em apreço. Deste "núcleo" de quatro lagaretas, a mais distante é a lagareta do Vale do Rio, da qual dista, para sudoeste, cerca de 2400 metros. A lagareta do Ameal localiza-se a cerca de 1300 metros para sul, sendo a da Batoireira a mais próxima distando 1000 metros em linha reta para sudeste. Tem também a particularidade de se localizar a escassos 40 metros para norte do curso fluvial do Mondego, quando o caudal deste se encontra a uma cota bastante reduzida.

Toda a área circundante exibe um relevo em socalcos e foi agricultada até finais do século passado, período em que a água da albufeira da barragem da Aguieira, invadiu os terrenos pondo assim fim àquela atividade. Atualmente, ainda conseguimos observar alguns patamares agricultados a escassos 30 metros desta lagareta. A título de curiosidade, antes da construção da ponte, uma das três passagens que permitia o acesso à outra margem através de barcas, localizava-se a cerca de 350 metros para jusante desta lagareta.

Figura 21 | Lagareta do Caldeirão, de onde é visível o leito do rio mondego.

Anteriormente à construção da barragem da Aguieira, cujas obras se iniciaram em 1973 e terminaram em 1981, o leito do rio não constituiria qualquer ameaça para a lagareta. Atualmente e atingindo a albufeira a sua cota máxima, conseguimos perceber por marcas deixadas no bloco granítico onde esta está implantada que a mesma não fica submersa por escassos centímetros, prolongando assim um pouco mais a sua conservação no arco temporal.

Existem também nas proximidades desta estrutura vinária, dois moinhos hidráulicos de cronologia moderna, cujo funcionamento também foi condenado pelo advento da energia elétrica, trazido pela construção da barragem e consequente aumento do leito do rio, cuja cota máxima de enchimento submerge as estruturas. A escassos 30 metros para nordeste, podemos observar ainda uma estrutura de cariz habitacional, em estado de ruína, que pela proximidade imediata, terá certamente estado intimamente ligada à exploração desta lagareta.

Admitimos que esta estrutura em forma de francela, seja uma base de prensagem do bagaço, resultante da pisa da uva, que ocorreria num momento anterior noutro local. Não se observa um ***calcatorium*** suficientemente profundo e com capacidade razoável para que se pudesse, com sucesso, pisar uma quantidade aceitável de uvas e daí obter o tão precioso líquido.

De configuração similar, outras lagaretas identificadas no território concelhio, assumem uma configuração cuja forma é aproximadamente elipsoidal.

Figura 22 | Lagareta do Caldeirão. Pormenor da goteira terminal.

O sulco delineado no maciço granítico tem de eixo maior 2,1 metros e de eixo menor 1,67 metros. Na convergência destes dois sulcos curvilíneos, podemos observar uma goteira de escoamento com 58 cm de comprimento, 3 cm de profundidade e 4 cm de largura média.

De notar que a parte terminal da goteira recebeu uma atenção e tratamento particular por parte do seu construtor, onde são visíveis dois "socalcos" cirurgicamente esculpidos, denunciando, quanto a nós, uma tentativa clara de adaptação de uma caleira de madeira ou uma casca de árvore para uma condução mais eficaz do mosto, à forma do vasilhame de receção do líquido, já que não verificámos a existência de um pio "***lacus***", de onde o mosto pudesse ser recolhido. O primeiro "socalco", ligeiramente mais largo que o canal de escoamento e a uma cota inferior à área de trabalho, tem 10 cm de comprimento e 5 cm de profundidade. Um segundo "socalco", num plano inferior ao primeiro, exibe 16 cm de comprimento e 3 cm de profundidade média.

Figura 23 | Lagareta do Caldeirão.

Do lado norte, a remoção de rocha não teve como objetivo criar um canal, mas sim visar o rebaixamento da rocha, criando uma espécie de rampa que, aproveitando a natural inclinação do maciço rochoso e a gravidade, permitiriam a condução do líquido para o local pretendido. À semelhança das lagaretas da Azenha, da Batoireira e do Vale da Carrada, esta possui uma cavidade no centro, de forma grosseiramente quadrangular, com 19 cm de comprimento, 18 cm de largura e 20 cm de profundidade.

A partir desta cavidade central na lagareta, foi delineado um rasgo que arranca do centro, com 7 cm de profundidade e esbate-se, naturalmente, no afloramento 35 cm depois, tendo como objetivo "escoar" o líquido que se iria acumulando nesta cavidade. Constatámos também do lado oeste, a existência de um canal ocular cavado na rocha com 18 cm de comprimento, 6 cm de largura e 7 cm de profundidade média, que comunica com a cavidade central de maior dimensão.

Cremos que esta abertura central teria como objetivo suportar um sistema ou estrutura de prensagem por fuso, que fosse construída na sua totalidade por madeira e que seria montada sobre estas bases graníticas no início do ciclo cultural da vindima, sendo posteriormente removida no fim de cada período agrícola, para que a exposição aos fatores climatéricos não a degradassem. Esta suposição é realizada, admitindo que não seria erguida uma estrutura alpendrada em seu redor, que protegesse todo o conjunto[7].

Figura 24 | Prensagem dos bagaços em Póvoa de Cervães, região do Dão, numa prensa de prato e fuso central. Foto de António H. Cardoso.

Pela proximidade de estruturas cronologicamente enquadráveis na época contemporânea, mas também do período romano (Sítio Romano do Vale do Rio), devemos ser prudentes na tentativa de datação da estrutura. O arco temporal onde a sua construção/utilização poderá ser inserida é bastante lato e não devemos certamente descartar a hipótese de uma construção recuada à época romana.

7.2 Lagareta da Batoireira

Localização: Freguesia de Carregal do Sal, lugar da Batoireira.

Altitude: 279 metros. **Longitude:** 07°59’59,51’’ W **Latitude:** 40°24’20,32’’ N

Carta Militar de Portugal, I.G.E., n.º 210 – Sta. Comba Dão, Escala 1:25 000, abril de 1993.

---

[7] *Conforme Almeida et al. 1999, pp 100.*

Acesso: Saindo da localidade de Carregal do Sal pela estrada M635 em direção à povoação da Póvoa de Midões, devemos sair à direita logo antes do pequeno aglomerado populacional conhecido por "Cavadinhas".

Seguindo o estradão florestal em direção à "Várzea Negra", devemos sair na primeira cortada à esquerda e percorrer cerca de 200 metros. A lagareta encontra-se num afloramento granítico que forma uma pequena elevação do nosso lado esquerdo.

Figura 25 | Lagareta da Batoireira

Características: Localiza-se num maciço granítico de grandes dimensões, no topo da vertente norte do rio Mondego. Atualmente, a maioria dos terrenos envolventes são de exploração florestal.

Figura 26 | Lagareta da Batoireira. Pormenor do extenso canal de escoamento.

A proximidade de um antigo edifício de cariz habitacional em completo estado de ruína, a existência de vários socalcos[8] contíguos e a presença de alguns terrenos ainda cultivados na sua vizinhança, permitem-nos concluir, com segurança, que esta estrutura estaria nas imediações de terrenos com fortes aptidões agrícolas, onde a cultura da videira teria a sua quota-parte.

[8] *Socalcos ou Terraceamento. O cultivo em socalcos é uma técnica agrícola que tem como principal objetivo a conservação de solo agricultável e é empregue em terrenos com um grau de inclinação bastante acentuado, permitindo assim o seu cultivo e simultaneamente um maior controlo da erosão hídrica, reduzindo as perdas de solo e água provocadas pela erosão e prevenindo a formação de sulcos e deslizes de terra.*

É uma das quatro lagaretas existentes na vertente norte do rio Mondego, localizando-se a cerca de 1350 metros em linha reta para sudoeste da lagareta do Ameal, a 3000 metros para sudoeste em linha reta da lagareta e Sítio Arqueológico Romano do Vale do Rio, distando ainda cerca de 1020 metros para noroeste da lagareta do Caldeirão.

Esta estrutura vinária revela uma forma elipsoidal e à semelhança de outras existentes no concelho, a área útil não foi rebaixada com o intuito de criar um ***calcatorium*** definido, nem foi confirmada a existência de um ***lacus*** para a recolha do líquido, logo após a prensagem das massas resultantes da pisa das uvas.

Figura 27 | Lagareta da Batoireira. Pormenor da porção terminal do canal de escoamento, cavado para adaptar um recipiente de receção do mosto.

Classificamos esta lagareta com base nestes pressupostos, como sendo uma base de prensagem dos bagaços resultantes da pisa de uva, que seria realizada noutro local, nunca invalidando a hipótese de através da colocação de um ripado, um feixe de ramos ou um entrelaçado de vimes se pudesse suportar uma quantidade de uvas suficiente para se poderem calcar com o pé humano, transformando assim a uva em mosto.

Os sulcos ou entalhes que formam esta lagareta têm 6 cm de largura e 2 cm de profundidade média. O seu eixo maior mede 1,92 metros de comprimento e assume uma direção aproximada oeste – este, possuindo o eixo menor 1,44 metros de comprimento.

Os dois sulcos curvilíneos convergem num só com 83 cm de comprimento, 6 cm de largura e 4 cm de profundidade média e teria como função encaminhar o líquido para um recipiente de receção móvel. A "porção terminal" da goteira, detalhadamente cavada na rocha, possui uma forma aproximada de um triângulo retângulo e teria como objetivo receber por

encaixe, uma caleira móvel, para conduzir o respetivo líquido para uma vasilha final.

É, estruturalmente, de todos os "encaixes" existes nas lagaretas concelhias, a par com o da lagareta da Malhoa, o que mais tempo e dedicação sorveu ao seu construtor.

Figura 28 | Vista geral da Lagareta da Batoireira.

Em termos de área útil ocupada pela estrutura, esta e a lagareta do Caldeirão, são as que registam maiores dimensões, de todas as estruturas vinárias conhecidas até ao momento em território concelhio.

Esta estrutura lagareira possui também uma cavidade grosseiramente quadrangular ao centro, com 25 cm de largura, 26 cm de comprimento e 30 cm de profundidade, para a possível fixação de um fuso, que faria parte integrante de uma estrutura mais complexa, tornando a prensagem do bagaço mais rápida e eficiente.

Não verificámos a existência de ***stipites*** em seu redor, para acomodação de outro tipo de engenho de prensagem.

7.3 Lagareta da Malhoa

Localização: Freguesia de Oliveira do Conde, Quinta de D. Fernando, lugar da Malhoa.

Altitude: 240 metros. **Longitude:** 07°58'33.77'' W **Latitude:** 40°25'53.06'' N

Carta Militar de Portugal, I.G.E., n.º 210 – Sta. Comba Dão, Escala 1:25000, abril de 1993.

Acesso: Tomando como ponto de partida o pelourinho de Oliveira do Conde, devemos seguir em direção à Casa do Dr. Juiz, continuando pela primeira cortada à esquerda, pelo caminho de terra batida que nos conduz à povoação de Vila Meã. De seguida, tomamos a segunda saída à esquerda e percorremos cerca de 300 metros até chegarmos a uma quinta agrícola. A lagareta localiza-se a cerca de 110 metros para sudoeste dessa quinta, na margem esquerda da ribeira das Poldras.

Figura 29 | Lagareta da Malhoa

Características: Relativamente a outras estruturas conhecidas cujo manuseamento teria a mesma finalidade, situa-se a 980 metros em linha reta para sudoeste do Lagar do Alcoice.

Cavada num afloramento granítico com uma forma grosseiramente quadrada, possuindo cerca de 2,8 metros de comprimento e 2,7 metros de largura e elevada cerca de 70 cm acima do nível do solo, localiza-se numa encosta muito suave e sobranceira à ribeira das Poldras, da qual dista cerca de 40 metros para este da margem esquerda. Esta estrutura vinária dista ainda cerca de 700 metros para sudoeste do sítio romano da Quinta da Sobreira, com o CNS 20901 (Código Nacional de Sítio), e a cerca de 500 metros para sul das sepulturas escavadas na rocha da Malhoa, CNS 12665.

Figura 30 | Pormenor do bloco granítico onde está implantada a lagareta da Malhoa.

Trata-se de um dos dois exemplares já conhecidos, a nível concelhio, pela investigadora Sandra Lourenço, a par da lagareta de Beijós.

Figura 31 | Vista geral da Lagareta. Ao fundo, a passagem da ribeira das Poldras.

Estruturalmente, os sulcos cavados na rocha assumem uma forma aproximadamente circular, com um eixo maior de 1,38 metros de comprimento máximo e um eixo menor de 1,24 metros, apresentando 10 cm de largura e 3 cm de profundidade média.

Na convergência dos dois sulcos, foi esculpida uma goteira de escoamento terminal, cujo formato especial permitiria a receção do líquido diretamente para um recipiente sem a necessidade de existência de uma caleira. Esta tem 28 cm de comprimento, 20 cm de largura e 8 cm de profundidade.

Não existem evidências da existência de outros elementos estruturalmente típicos como ***calcatorium***, ***lacus*** ou ***stipites***.

Como dito anteriormente, não colocamos de parte a hipótese deste sulco delineado no afloramento ter recebido uma espécie de ripado ou cincho, para conter as partes sólidas resultantes da pisa da uva.

Como presunção, posteriormente, ter-se-ão colocado tábuas com um bloco granítico de alguma dimensão a pressionar o bagaço que lentamente seria prensado.

Figura 32 | Lagareta da Malhoa. Pormenor da goteira terminal de escoamento do mosto.

O afloramento granítico encontra-se fraturado do lado sul, fruto das múltiplas agressões dos agentes atmosféricos como a água das chuvas, o gelo e o degelo, o vento, as amplitudes térmicas, etc. Não sabemos se à altura da construção desta estrutura a fratura já existia, mas uma apreciação cuidadosa no local, parece indicar-nos que foi um acontecimento posterior. No entanto, facilmente, uma porção de solo argiloso ou ***Opus signinum*** poderiam colmatar este capricho da natureza.

Esta estrutura vinária, à semelhança de muitas outras existentes no concelho, terá servido exclusivamente de base "prato" de prensagem do bagaço resultante da pisoagem das uvas.

Mais uma vez, todo o espaço envolvente é usado com fins agrícolas. A passagem da ribeira das Poldras a escassos 40 metros para oeste do elemento deixa, também, terrenos férteis e ricos em pastagens. Esta estrutura encontra-se incluída, atualmente, numa expressiva mancha florestal de carvalhos (*Quercus robur*).

7.4 Lagareta da Azenha

Localização: Oliveira do Conde Carregal do Sal, povoação da Azenha.

Altitude: 213 metros. **Longitude:** 07°57'29.39'' W **Latitude:** 40°25'56.67'' N

Carta Militar de Portugal, I.G.E., n.º 210 – Sta. Comba Dão, Escala 1:25 000, abril de 1993.

Acesso: Tendo como ponto inicial a povoação da Azenha e partindo do fundo da "rampa da Azenha" em direção a Oliveira do Conde, devemos sair na segunda cortada à esquerda e seguir cerca de 180 metros. Desse ponto,

percorremos cerca de 60 metros por um pequeno trilho que nos leva até à ribeira da Azenha, onde alcançamos a lagareta da Azenha, à nossa esquerda[9].

Características: Está cavada num afloramento granítico que se localiza a escassos 5 metros da margem esquerda da ribeira. O próprio afloramento de dimensões consideráveis faz de limite do leito da ribeira da Azenha. Toda a área envolvente à passagem da ribeira da Azenha, está pontilhada de moinhos de água que até há bem pouco tempo realizavam a moagem dos cereais para o fabrico do pão.

Figura 33 | Lagareta da Azenha.

Neste caso em particular, a lagareta da Azenha localiza-se muito próxima de dois lagares de varas, utilizados até meados do século passado na produção de azeite.

Em relação a outras estruturas com semelhante finalidade, esta localiza-se a 400 metros para nordeste do lagar rupestre da Azenha e a 900 metros em linha reta para sudeste do lagar do Alcoice. Está também a aproximadamente 1500 metros em linha reta, para este da lagareta da Malhoa. O sítio romano e lagareta do Vale do Rio situam-se a 1900 metros, em linha reta para sudoeste.

[9] *Esse pequeno trilho, segundo fontes orais, era utilizado para transportar a lenha necessária ao funcionamento do lagar de varas que se situa a cerca de 20 metros para sul da lagareta da Azenha, sendo ainda perfeitamente visível a sua estrutura, atualmente, em estado de ruína.*

Figura 34 | Lagareta da Azenha, orientação N → S.

Neste local, a área circundante, com especial enfoque para a vertente norte da ribeira da Azenha, é constituída por socalcos ricos em solos com forte e evidente aptidão agrícola que ainda hoje são cultivados.

A escassos metros destes elementos patrimoniais, a especial e particular natureza granítica da vertente este da ribeira fez com que esta zona se denominasse de "pedreira das mós", demonstrando que dali eram esculpidas e extraídas as mós necessárias para o funcionamento dos vários moinhos que povoam a ribeira da Azenha.

Cremos estar na presença de uma base de prensa do bagaço proveniente da pisa da uva, que ocorreria noutro local.

Ela é constituída por dois sulcos curvilíneos convergentes numa goteira que possui, numa primeira fase, um sulco com 17 cm de comprimento e, cavado numa cota inferior, um segundo patamar "socalco" com 12 cm de comprimento e 6 cm de profundidade, cuja finalidade seria acomodar o vasilhame móvel que transportaria o abençoado néctar para o local onde completaria a sua fermentação alcoólica. Esses entalhes cavados na rocha são pouco profundos, mas serviriam na perfeição para a tarefa que lhes era confiada. Têm em média 4 cm de largura e 2 cm de profundidade. A área útil da estrutura em causa possui de eixo menor 1,64 metros e do "topo" da estrutura até ao início da "goteira terminal", no sentido norte - sul, tem 2,1 metros.

Figura 35 | Vista geral da Lagareta.

Não possui um ***lacus*** para rececionar o mosto sendo, portanto, adaptada uma caleira na parte terminal da goteira de escoamento para que o líquido resultante da ação de transformação aqui realizada se dirigisse diretamente para um vasilhame móvel de receção.

Figura 36 | Pormenor da parte terminal da goteira de escoamento do mosto.

A superfície granítica onde esta estrutura lagareira está implantada foi sabiamente aproveitada dado que os sulcos de pouca profundidade estão estrategicamente delineados para beneficiar da inclinação natural do afloramento rochoso e da ação da gravidade conduzindo, eficazmente, o líquido obtido para a goteira terminal da estrutura. Assim sendo, a superfície interior não foi alvo de um trabalho de nivelamento como pudemos assistir noutros casos, reduzindo substancialmente o esforço necessário para a construção desta lagareta rupestre.

Pudemos verificar claramente a existência de uma cavidade grosseiramente quadrangular no centro da estrutura com 18 cm de largura, 19 cm de comprimento e 18 cm de profundidade, que acolheria um mecanismo de prensagem das matérias sólidas resultantes da pisa noutro local, não invalidando, mais uma vez e à semelhança do que já foi sugerido anteriormente, a possibilidade do uso desta estrutura, também, para a pisa da uva através da colocação de um cincho, um ripado, um feixe de ramos, ou uma espécie de entrelaçado de vimes, como forma de contenção das uvas, para que estas pudessem ser também pisadas.

Constatámos também, a existência de uma “fissura” na rocha dentro da área utilizada pela lagareta, com 62 cm de comprimento, 6 cm de largura e uma profundidade média de 22 cm. Pela inexistência de marcas que demonstrassem o uso desta fissura, consideramo-la de origem natural, não colocando de parte a hipótese de ter, de alguma maneira, servido de suporte à estrutura de prensagem principal.

A cerca de 60 cm para norte da lagareta podemos observar uma "fossette" claramente de origem antrópica, de forma circular, com 5 cm de diâmetro e 2,5 cm de profundidade. Não cremos que esta esteja associada ou tenha sido necessária ao funcionamento da lagareta, mas poderá ser, à semelhança das centenas de outras "fossetes" existentes no concelho, uma manifestação de arte rupestre.

Figura 37 | Pormenor dos entalhes resultantes de trabalhos de extração de granito.

Constatámos ainda que, no afloramento onde está implantada a lagareta da Azenha, existem marcas evidentes da extração de granito[10] prática também visível em inúmeros afloramentos graníticos presentes em pleno Planalto do Ameal, área que reúne um dos núcleos de monumentos megalíticos datados do período Neolítico e Idade do Bronze, mais significativos da região da Beira Alta.

7.5 Lagareta do Vale do Rio

Localização: Freguesia de Oliveira do Conde, lugar de Vale do Rio.

Altitude: 196 metros. **Longitude:** 07°58'05.17'' W **Latitude:** 40°25'01.90'' N

Carta Militar de Portugal, I.G.E., n.º 210 – Sta. Comba Dão, Escala 1:25 000, abril de 1993.

[10] *Figura n.º 37. Vestígios de extração de granito. Depois de se delinear o bloco a extrair, cavam-se na rocha pequenas concavidades que irão ser preenchidas com madeira. Frequentemente regada com água e pela sua especial capacidade de absorção e expansão, a madeira dilataria ao ponto de obrigar o bloco granítico a ceder e partir por onde era previsível.*

Acesso: Realiza-se através do caminho em terra batida que sai da povoação de Vila Meã em direção ao rio Mondego. Depois de deixarmos o pavimento em paralelos, começamos a descer para o rio Mondego e devemos sair na segunda cortada à esquerda. A lagareta encontra-se cerca de 200 metros depois, do nosso lado direito.

Figura 38 | Lagareta do Vale do Rio

Características: Cremos estar na presença de uma estrutura inacabada ou bastante desgastada e deteriorada pela ação impiedosa dos agentes atmosféricos. Não obstante, a inclinação natural que possui e o natural auxílio da gravidade, seriam suficientes para tornar esta lagareta funcional tal como se encontra.

Com uma forma aproximadamente circular, tem 83 cm de diâmetro máximo e na superfície do maciço granítico, foram cavados dois sulcos de profundidade crescente em direção a um ponto de convergência, com uma largura média de 6 cm e uma profundidade máxima de 3 cm. Desta convergência, resulta uma conduta de escoamento com 15 cm de comprimento total e 4 cm de profundidade média. A inexistência de um ***lacus*** pressupõe a adaptação de uma caleira com o diâmetro adequado, a fim de conduzir o mosto obtido pelo esmagamento das uvas, diretamente para um recipiente móvel de receção.

De referir também que a superfície onde a uva era colocada para ser esmagada ou prensada parece ter sido alvo de nivelamento, por ação antrópica.

Figura 39 | Lagareta do Vale do Rio, sentido W→E, aproximadamente.

Posicionada a meio da vertente norte do rio Mondego, do qual fica apenas a 400 metros para norte, dista 1700 metros em linha reta para oeste da lagareta do Ameal, a 2400 metros para este da lagareta do Caldeirão e ainda a 2900 metros em linha reta para este, da lagareta da Batoireira.

No decurso de ações de prospeção arqueológica realizadas por Evaristo Pinto para a realização da 2ª e 3ª fases da Carta Arqueológica e Roteiro do concelho de Carregal do Sal, contíguo a esta lagareta, foi identificado o Sítio Romano do Vale do Rio onde se constatou, à superfície, a existência de uma grande quantidade de materiais romanos que parecem associar a construção e utilização desta estrutura vinária a esse mesmo período. Pelo seu contexto e apesar de não haver relação estratigráfica com outros elementos, enquadramos cronologicamente esta estrutura no período romano, assumindo assim que o cultivo da vinha e a produção de vinho já seriam uma realidade nessa época.

Foram descobertos, em quantidades abundantes, fragmentos de material romano de construção como *tegulae*, *imbrex, later* e material de uso doméstico como um peso de tear, cerâmica comum, fragmentos de *dolium* e até um fragmento de ânfora, a atestar indubitavelmente o armazenamento de matérias líquidas. A título de curiosidade, no vinho para exportação, os *dolium* e as ânforas eram, por vezes, revestidas a "pez" com o intuito de melhorar e prolongar a conservação e dar um gosto especial e particular ao vinho por elas transportado.

Figura 40 | Vista geral. Bloco granítico onde está implantada a estrutura lagareira.

A dispersão de materiais verificou-se numa área com cerca de 1,5 hectares e na qual está inserida a estrutura de transformação. A quantidade e diversidade de materiais existentes e a proximidade com o curso fluvial evidencia, claramente, a existência, outrora, de um casal rústico ou agrícola romano. Este espólio arqueológico foi identificado à superfície, após a passagem de um incêndio florestal de grandes dimensões que dizimou parte do vale do Mondego. Nessa ação de prospeção, não foram detetadas estruturas que indiciassem a construção de edifícios. Atualmente, a vegetação é de tal modo densa que impossibilita por completo a progressão no terreno.

Para montante do rio Mondego, além deste assentamento romano, existem provas evidentes de outras ocupações desta cronologia como é o caso da Quinta da Sobreira em Oliveira do Conde (CNS 20901) ou mesmo a Ponte Romana das Barcas (*Cf.* Pinto, 2005, pp. 38), o que reforça e fortalece indiscutivelmente, a fixação desta civilização, nesta área do território concelhio.

A tipologia e o contexto histórico-arqueológico traçado para a lagareta do Vale do Rio, parece possibilitar o enquadramento desta estrutura de transformação, no período romano, embora não obste que a mesma tenha tido uma construção ou uso posteriores.

7.6 Lagareta de Riachas

Localização: Freguesia de Cabanas de Viriato, lugar de Riachas.

Altitude: 292 metros. **Longitude:** 07°57’04.30’’ W **Latitude:** 40°30’04.35’’ N

Carta Militar de Portugal, I.G.E., n.º 210 – Sta. Comba Dão, Escala 1:25 000, abril de 1993.

Acesso: A partir da povoação de Beijós, seguimos a indicação para o Circuito Patrimonial de Chãs. A lagareta encontra-se durante o percurso, do lado direito, pouco antes de alcançarmos a povoação da Póvoa da Pegada.

Características: Trata-se, no nosso entender, de uma base para prensagem do bagaço (matéria sólida resultante da pisa das uvas como películas, engaços e grainhas). Tem a particularidade de ser esculpida de modo a torná-la "portátil", não estando à semelhança da totalidade das outras estruturas, cavada num afloramento granítico.

Figura 41 | Lagareta de Riachas.

De formato grosseiramente circular, mede 98 cm de eixo maior e 92 cm de eixo menor, possuindo uma goteira terminal de 30 cm de comprimento, por onde correria o líquido proveniente da prensagem.

Este tipo de estrutura pode ser a resposta à problemática em volta do lagar do Alcoice em que apenas temos o "tanque" para a pisa das uvas, não sabendo como se processaria o seguinte passo de prensagem e que lagaretas portáteis como esta poderiam ser a resposta. Reiterando o que foi dito anteriormente, através de uma estrutura do tipo "ripado de madeira" ou "cincho" e aproveitando o entalhe lateral para segurar o bagaço este seria prensado através desta solução ou, tão simplesmente, colocada uma tábua com um bloco granítico a pressionar lentamente o bagaço, extraindo assim o restante mosto nele contido.

Figura 42 | Palheira em ruínas nas imediações da estrutura vinária de transformação.

A cerca de 190 metros para norte desta lagareta encontra-se o Sítio Arqueológico Romano de Chãs cuja importância é indubitável. Foi identificada uma grande quantidade de materiais de tradição romana como material de construção *tegulae* e *imbrex*, cerâmica comum romana, fragmentos de *dolium* e pesos de tear.

Podemos também observar fragmentos de fustes e de colunas, blocos de granito aparelhados e mós, reaproveitados para a construção de alguns muros dispersos pela área, que tiveram como objetivo vencer os declives.

Na década de 70 do século XX, aquando de intervenções de cariz arqueológico neste local, foi recolhida uma lápide funerária dedicada a *Aurelius*, mandada esculpir por sua mulher *Albura*;

Leitura: ***AVRELIO (…) PANIANO (…) ALBURA MARITO ET SIBI***
Tradução: "Albura mandou fazer este monumento para seu marido Aurélio Paniano e para si".

Este elemento patrimonial encontra-se patente ao público na sala de Arqueologia do Museu Municipal Manuel Soares de Albergaria e atesta e consolida, a importância deste assentamento romano, assim como a robustez económica da família que lá coabitou.

A cerca de 100 metros para norte da lagareta podemos constatar também a presença de duas sepulturas medievais[11].

[11] *Duas sepulturas escavadas na rocha antropomórficas (representação estilizada da figura humana).*

Contíguo à lagareta, existe também um antigo edifício de cariz rural atualmente abandonado e em evidente estado de degradação.

Em termos hidrográficos, a envolvência deste sítio é recortada por diversas linhas de água. Ainda hoje podemos observar uma área bastante considerável de terrenos cultivados com vinha, atestando assim a apetência daquela área para a vitivinicultura.

De tão evidentes vestígios da existência de um sítio de comprovada cronologia romana, poderemos aventar esta como possível época de construção e utilização da lagareta, mas sempre com as devidas reservas.

Figura 43 | Vista geral da Lagareta de Riachas, elemento patrimonial integrante do Circuito Patrimonial de Chãs

Embora o testemunho em epígrafe seja habitualmente atribuído à Idade Média, tudo indica estarmos, relativamente a outros exemplos concelhios, em presença de vestígios lagares (ou lagaretas) construídos em pleno domínio romano desta zona do atual território português integrando, certamente, a *pars fructaria* e a *pars rustica* de uma qualquer *villae*, onde permaneciam as estruturas relacionadas com as atividades agrícolas, das quais sobressaíam os celeiros e lagares para armazenamento e transformação dos produtos obtidos nas respetivas propriedades.

7.7 Lagareta do Vale da Carrada

Localização: Freguesia de Oliveira do Conde, lugar do Vale da Carrada.

Altitude: 314 metros. **Longitude:** 07°56’19.10’’ W **Latitude:** 40°28’01.58’’ N

Carta Militar de Portugal, I.G.E., n.º 210 – Sta. Comba Dão, Escala 1:25 000, abril de 1993.

Acesso: Seguir pelo estradão em terra batida que parte da povoação dos Fiais da Telha em direção às Laceiras. Cortar à direita logo antes da ponte sobre o

IC12. Deveremos alcançar um edifício habitacional em estado de ruína, localizando-se a lagareta a cerca de 100 metros para sudeste dessa habitação destruída.

Características: Estamos perante mais uma lagareta rupestre cuja principal função seria a de prensagem do bagaço obtido da pisa das uvas. A tipologia difere de todas as outras, porque neste caso podemos observar um pequeno ***lacus*** "pio" onde o líquido se concentrava para ser recolhido. Em todas as outras lagaretas observadas com esta tipologia, à exceção da lagareta do Ameal, não existe este pio de receção do mosto, sendo necessário adaptar uma caleira que transportasse o líquido para um vasilhame de receção.

Figura 44 | Lagareta do Vale da Carrada.

É observável também um orifício cavado na área central da lagareta, que poderia ter acolhido um fuso de uma estrutura de prensagem.

Figura 45 | Vegetação que impede a relocalização da Lagareta do Vale da Carrada, bastante densa e ocupando uma área considerável, torna impossível a progressão no terreno.

A aptidão agrícola dos terrenos envolventes está mais uma vez em destaque sendo visíveis várias parcelas atualmente em uso, nomeadamente com a presença de plantação de vinha.

Não existem estruturas lagareiras nas imediações, com características semelhantes à lagareta do Vale da Carrada.

À altura da redação deste texto, o acesso a este elemento patrimonial estava completamente vedado por vegetação que obstruiu o seu acesso. O registo fotográfico que apresentamos é da autoria do Mestre Evaristo Pinto e foi realizado aquando de ações de prospeção para a realização da 2ª e 3ª

fases da Carta Arqueológica e Roteiro do concelho de Carregal do Sal, datados de 2012.

A sua descoberta deveu-se ao facto de um incêndio florestal ter extinguido toda a vegetação que proliferava naquela área. Entretanto, o total abandono da área fez com que a vegetação voltasse a progredir de forma descontrolada, tornando impossível o acesso e a relocalização deste elemento patrimonial.

Por este motivo não dispomos das suas dimensões, apenas do registo fotográfico do Mestre Evaristo Pinto. Não obstante e pelas características únicas desta estrutura de transformação, decidimos incluí-la no nosso estudo.

7.8 Lagareta do Ameal

Localização: Freguesia de Oliveira do Conde, lugar do Ameal.

Altitude: 248 metros. **Longitude:** 07°59'20.48'' W **Latitude:** 40°24'51.67'' N

Carta Militar de Portugal, I.G.E., n.º 210 - – Sta. Comba Dão, Escala 1:25 000, abril de 1993.

Acesso: Estando no Circuito Arqueológico da Cova da Moira e partindo do eixo central junto ao "Penedo da Moira", devemos seguir

Figura 46 | Lagareta do Ameal.

durante cerca de 350 metros em direção à sepultura escavada na rocha das Cumeadas. Uma vez chegados à saída para esta sepultura, devemos seguir sempre em frente até ao entroncamento seguinte que encontramos 360 metros depois. Aí devemos seguir para a direita por um caminho de uso florestal, saindo à nossa esquerda 600 metros depois. A lagareta do Ameal encontra-se a cerca de 90 metros depois, à esquerda, seguindo um pequeno caminho em terreno de plantio de eucaliptal.

Figura 47 | Lagareta do Ameal com destaque para o pio de receção do mosto

Características:

Esta estrutura vinária localiza-se na vertente norte do rio Mondego, numa área rica em afloramentos rochosos de grandes dimensões, constituindo assim um local privilegiado para a implantação deste tipo de estruturas.

A área em questão apresenta um declive relativamente acentuado e pauta-se sobretudo pela exploração florestal, nomeadamente o plantio de eucaliptal.

A existência de socalcos pré-existentes à plantação de eucaliptos, denunciam o aproveitamento e aptidão agrícola destas terras num passado não muito longínquo.

Figura 48 | Pormenor do calcatorium (tanque de pisa da uva).

Existe também a cerca de 80 metros para sudeste da lagareta, um pequeno edifício de habitação abandonado e em completo estado de ruína, que denuncia uma ocupação e utilização daquela área até meados do século XX, segundo fontes orais.

Este elemento patrimonial está inserido num núcleo bastante representativo destas estruturas lagareiras que se implantaram na vertente norte do rio Mondego, distando cerca de 1000 metros para noroeste em linha reta da lagareta do Caldeirão e cerca de 3000 metros para sudoeste da lagareta e sítio romano de Vale do Rio. Em relação ao curso fluvial vizinho, dista 960 metros em linha reta para norte deste.

Estamos perante um exemplar único a nível concelhio, visto que possui, cavado no mesmo afloramento granítico, duas estruturas distintas, mas que se complementam na sua finalidade: por um lado temos um tanque para a pisa da uva ***calcatorium*** à semelhança do lagar do Alcoice e, por outro, uma lagareta para prensagem do bagaço resultante dessa pisoteagem, estrutura que habitualmente se encontra isolada. Ambas as estruturas convergem para um ***lacus*** bem definido, de onde se recolheria o líquido resultante do processo de transformação dos frutos.

Em termos de dimensões, o ***calcatorium*** de forma retangular, tem 2,24 metros de comprimento, 60 cm de largura e 14 cm de profundidade do lado oeste e 22 cm de profundidade do lado este, correspondendo aproximadamente a cerca de 242 litros de capacidade máxima. A grande diferença verificada na profundidade do tanque de pisa, deve-se ao facto da superfície do rochedo onde este lagar foi cavado inclinar de oeste para este.

Na parte sul deste tanque, e para o transbordo do mosto para o ***lacus***, foi rasgado um pequeno sulco com 28 cm de comprimento e 3 cm de profundidade.

A estrutura que partilha o afloramento granítico com o tanque de pisa da uva é em tudo semelhante à lagareta da Batoireira e à lagareta do Caldeirão, diferindo apenas na ausência de uma cavidade central para acolher uma estrutura de prensagem. Para se adaptar ao espaço disponível, esta estrutura assumiu uma forma de "bengala" ou "nove", tendo a área útil de prensagem no seu eixo maior 1,19 metros e no seu eixo menor 1,02 metros. O canal de condução do líquido obtido tem uns expressivos 2,7 metros de comprimento, para alcançar a sul o pio ou ***lacus***. Os sulcos delineados na rocha têm em média 9 cm de largura, por 4 cm de profundidade.

O ***lacus*** ou pio, possuindo uma forma aproximadamente oval, exibe 80 cm de eixo maior e 51 cm de eixo menor. Conta, ao centro, com uma pequena cavidade mais profunda, de secção circular, com 20 cm de diâmetro e 8 de cm de profundidade, que facilitaria a recolha da última fração de líquido ali acumulado, certamente com o auxílio de um recipiente de pequenas dimensões.

Figura 49 | Pormenor do lacus (pio de receção do mosto, resultante da pisa ou prensagem das uvas).

Não verificámos a existência de ***stipites*** para a acomodação de uma estrutura ou mecanismo de prensagem. Como já dito anteriormente, estes sulcos poderiam destinar-se à receção de uma estrutura móvel, um ripado, um cincho ou um feixe de ramos, que teria como objetivo filtrar o mosto e reter assim as matérias sólidas da uva, resultantes da prensagem.

Em relação a todas as outras estruturas presentes e identificadas em território concelhio, esta apresenta-se como a mais eficaz em termos de funcionalidade, em que a extração do mosto com a pisa das uvas, seguida da prensagem das massas, ocorreria no mesmo local, tornando o processo deveras mais veloz e eficiente.

À semelhança de todos os lagares e lagaretas do concelho, aqui também seria empregue o método de vinificação de bica aberta, em que se procede à recolha do mosto resultante da pisa das uvas nesta localização e a fermentação alcoólica ocorre posteriormente noutro local, em vasilhames adequados, sem o contacto com as matérias sólidas das uvas.

Esta estrutura lagareira, localiza-se numa área muito rica em afloramentos de grandes dimensões, inclusive uma lapa, que poderá, pelas suas generosas dimensões, ter servido de abrigo para quem por ali labutasse. Constatámos também a existência de uma área que poderia ter servido de laje ou eira para secar cereais, primeiro, pela sua generosa dimensão e por não ter um declive significativo. Todas estas condições somadas poderão ter constituído fatores de atração para a fixação de massa humana neste local.

Figura 50 | Vista geral. Implantação da lagareta num afloramento rochoso de dimensão considerável.

7.9 Lagareta do Vale

Localização: Freguesia de Carregal do Sal, lugar do Vale.

Altitude: 158 metros. **Longitude:** 08°01’40.55’’ W **Latitude:** 40°26’45.24’’ N

Carta Militar de Portugal, I.G.E., n.º 210 – Sta. Comba Dão, Escala 1:25 000, abril de 1993.

Acesso: Seguindo a estrada que faz a ligação de Carregal do Sal à povoação do Sobral devemos sair à esquerda no segundo cruzamento que encontramos, antes de iniciarmos a descida para o Sobral. Depois de percorridos cerca de 360 metros, devemos sair à esquerda e calcorrear mais 700 metros em direção à ribeira de Cabanas.

Figura 51 | Lagareta junto à ribeira de Cabanas, orientação S → N.

Após percorrer um caminho bastante íngreme, alcançaremos a dita ribeira, onde encontraremos a lagareta junto a dois moinhos hidráulicos desativados e abandonados.

Características: Estamos perante uma lagareta com um formato grosseiramente circular com 1,08 metros de largura máxima e 1 metro de largura mínima. Possui 19 cm de profundidade média. A abertura de saída do ***calcatorium*** apresenta-nos 37 cm de largura e desemboca num entalhe que levará o mosto ao devido recipiente de receção. Depois de pisado ou prensado, o mosto, por ação da gravidade, percorreria e aproveitaria o que parece ser uma fratura natural do maciço granítico. Esse canal/goteira de escoamento do mosto tem 2,3 metros de comprimento, uma profundidade média de 11 cm e uma largura média de 10 cm. Os 42 cm finais deste canal de escoamento apresentam sinais evidentes de desbaste, anunciando portanto, clara ação antrópica.

Figura 52 | Implantação da lagareta no afloramento rochoso, orientação N → S.

7.10 Lagareta da Orca

Localização: Freguesia de Oliveira do Conde, lugar da Orca.

Altitude: 291 metros. **Longitude:** 07°56'56.05'' W **Latitude:** 40°26'44.15'' N

Carta Militar de Portugal, I.G.E., n.º 210 – Sta. Comba Dão, Escala 1:25 000, abril de 1993.

Acesso: Tomando como ponto de partida a Orca 1 de Oliveira do Conde mais conhecida por Orca da Palheira, localizada no Circuito Pré-Histórico Fiais/Azenha, freguesia de Oliveira do Conde, devemos seguir cerca de 200 metros para norte por um caminho em terra batida de acesso a terrenos agrícolas. A lagareta da Orca localiza-se a cerca de 180 metros para nordeste desse ponto.

Figura 53 | Lagareta da Orca, com a área de pisa de uva bem visível.

Características: Esta lagareta localiza-se em pleno Circuito Pré-Histórico Fiais/Azenha. Dista cerca de 200 metros para nor-nordeste da Orca 1 de Oliveira do Conde ou Orca da Palheira e cerca de 250 metros para noroeste da Orca 2 de Oliveira do Conde. Dista ainda cerca de 500 metros para noroeste do Habitat do Ameal (o primeiro assentamento do período Neolítico a ser identificado na Beira Alta e um dos povoamentos mais representativos do norte de Portugal) e cerca de 900 metros para nor-noroeste da Orca dos Fiais da Telha, maior monumento megalítico presente no Circuito Pré-Histórico,

Figura 54 | Lagareta da Orca com destaque para as "fossettes" cavadas no mesmo bloco granítico.

classificado como Monumento Nacional desde 1974.

É também um caso particular, porque o mesmo maciço granítico onde esta lagareta foi cavada teria servido de suporte ou local privilegiado para manifestações de arte rupestre onde podemos apreciar 6 *"fossettes"* esculpidas na rocha. De forma circular, possuem, em média, 6 cm de diâmetro e 3 cm de profundidade. A escassos 60 metros para norte, encontra-se outra rocha granítica com 5 *"fossetes"* inéditas, que se identificaram aquando da realização de ações de prospeção, nas imediações desta lagareta.

Situa-se contígua a uma antiga estrutura habitacional que se encontra destruída, não sendo possível aferir à sua autêntica utilização, dado o elevado grau de destruição.

O ***calcatorium*** encontra-se fragmentado devido à passagem de maquinaria pesada que aquando da realização da surriba profunda para a plantação de *Pinus pinea,* contígua a este afloramento rochoso, fraturou a lagareta. Facilmente podemos sugerir que possuiria uma forma circular com cerca de 80 cm de diâmetro e 18 cm de profundidade média.

Verificamos a existência de três cavidades que poderão ter servido de suporte a um mecanismo de prensagem ou mesmo a uma estrutura alpendrada para fazer face às chuvas típicas da altura da apanha da uva. A cavidade de maiores dimensões tem uma forma grosseiramente circular com 17 cm de diâmetro e 14 cm de profundidade, outra possui 16 cm de diâmetro e 9 cm de profundidade e uma última, mais pequena, ao centro possui também uma forma circular com 7 cm de diâmetro e 12 cm de profundidade.

Figura 55 | Lagareta da Orca.

Cremos que na parte destruída estaria o canal, sulco ou óculo para escorrência do mosto resultante da pisa da uva. Não poderemos também aferir à existência ou não de um ***lacus*** para a recolha do respetivo líquido devido à mutilação evidente da estrutura em causa.

Localiza-se na proximidade de duas linhas de água que confluem para a ribeira da Azenha, da qual dista cerca de 250 metros para este. Esta abundância de recursos hídricos, a existência de socalcos para fins agrícolas e a proximidade da estrutura de cariz rural, apontam para terrenos com forte aptidão agrícola, que justificam a construção da estrutura vinária neste local.

7.11 Lagar do Alcoice

Localização: Freguesia de Oliveira do Conde, lugar do Alcoice.

Altitude: 276 metros. **Longitude:** 07°58'03.71'' W **Latitude:** 40°26'15.41'' N

Carta Militar de Portugal, I.G.E., n.º 210 – Sta. Comba Dão, Escala 1:25 000, abril de 1993.

Acesso: Partindo do pelourinho de Oliveira do Conde, devemos seguir cerca de 200 metros em direção à povoação da Azenha. Saindo na primeira cortada à direita, a lagareta encontra-se cerca de 70 m depois.

Figura 56 | Lagar do Alcoice, S → N.

Características: Este lagar situa-se imediatamente nas traseiras do Solar do Visconde, de estilo Barroco parte final, já com vestígios de Rococó, classificado como Imóvel de Interesse Público pelo Decreto n.º 129/77, DR 226, de 29 de setembro.

A cerca de 300 metros para este, situa-se o Sítio Arqueológico da Quinta da Sobreira (CNS 20901), onde foram identificados inúmeros fragmentos de cerâmica de tradição romana, parte deles expostos na sala de Arqueologia do Museu Municipal Manuel Soares de Albergaria, nomeadamente pesos de tear, cerâmica de construção e

cerâmica de uso doméstico como um fragmento de *dolium*, a atestar a armazenagem de cereais ou matérias líquidas como azeite, vinho, *garum* (molho de peixe), etc. Neste pequeno planalto virado a nascente, os materiais recolhidos à superfície indicariam que aqui terá existido um casal agrícola romano, segundo Evaristo Pinto (2005, pp 48).

Este lagar foi descoberto no ano de 2009 quando se procedia a trabalhos de limpeza do espaço atrás das dependências do solar do Visconde (Pinto, 2012, pp. 80).

Estamos perante um exemplar que foi cavado num afloramento granítico de grandes dimensões. O ***calcatorium*** propriamente dito ou "tanque" com uma orientação norte-sul, possui uma forma aproximadamente retangular com 1,7 metros de comprimento médio, 98 cm de largura média e 12 cm de profundidade média, o que perfaz uma capacidade máxima aproximada de 200 litros. Tem 2 canais ou goteiras de escoamento para a condução do mosto resultante da pisa da uva, um direcionado para sudeste com cerca 32 cm e outro cavado para nordeste com cerca de 40 cm de comprimento.

Figura 57 | Lagar do Alcoice

A existência de dois entalhes para o escoamento e recolha do mosto é uma característica rara e curiosa neste tipo de estruturas, o que nos poderá levar a pensar que seria feita uma gestão do volume de mosto obtido, através da escolha de um, de outro ou dos dois canais de escoamento em simultâneo.

Não possui ***lacus,*** o nos leva a supor que o mosto seria conduzido diretamente para um recipiente móvel de receção através da adaptação de uma caleira de madeira ou de casca de árvore, logo na parte terminal das goteiras de escoamento.

Também não são visíveis ***stipites*** de suporte de qualquer estrutura de prensagem o que sugere que esta seria exclusivamente uma estrutura de pisa de uva. A prensagem do bagaço resultante da pisoagem seria realizada noutro local.

Consideramos que este, tal como a totalidade dos lagares e lagaretas existentes no concelho de Carregal do Sal, recorreria à técnica de vinificação de bica aberta, não havendo lugar à fermentação alcoólica do mosto no local de esmagamento da uva.

Depois da pisa das uvas, o mosto seria recolhido e transportado para outro local onde, num momento posterior, ocorreria a fermentação alcoólica em recipientes de madeira ou talhas vinárias.

7.12 Lagar da Azenha

Localização: Freguesia de Oliveira do Conde, localidade da Azenha.

Altitude: 293 metros.
Longitude: 07°57'07.24'' W
Latitude: 40°26'20.32'' N

Carta Militar de Portugal, I.G.E., n.º 210 – Sta. Comba Dão, Escala 1:25 000, abril de 1993.

Figura 58 | Lagar da Azenha.

Acesso: Estando na localidade da Azenha, devemos deixar a N230 e sair à esquerda para o caminho de terra batida que nos leva ao Circuito Pré-Histórico Fiais/Azenha. A lagareta encontra-se 500 metros depois, do lado esquerdo do caminho em terra batida, junto a uma palheira.

Figura 59 | Estrutura inacabada.

Características: Esta pequena lagareta assume uma forma circular com 22 cm de diâmetro e 7 cm de profundidade. Possui um orifício de forma ocular com 2 cm de diâmetro e 5 cm de comprimento que antecede uma goteira de escoamento com 44 cm

de comprimento que se inicia com 8 cm de largura e vai alargando até atingir 16 cm no final. Tem 6 cm de profundidade média.

Paralelo ao entalhe para o escoamento do mosto, encontra-se uma pequena área cavada na rocha que poderá ter colaborado no suporte de uma estrutura de prensagem.

Figura 60 | Orifício ocular de saída do mosto.

Localiza-se numa encosta muito suave, sobranceira à ribeira da Azenha da qual dista 400 metros em linha reta para sudeste. Os terrenos na proximidade ainda hoje são agricultados, salientando assim a sua forte aptidão agrícola. Na sua envolvência existem também terrenos de pastoreio, plantio de pinhal e eucaliptal.

Figura 61 | Envolvência do Lagar da Azenha.

Tipologicamente, assemelha-se às estruturas correspondentes ao lagar 2 da Azenha. As dimensões são reduzidas, no entanto suficientes para a transformação de uvas em mosto ou até mesmo para espremer outro tipo de frutas com finalidades distintas.

O maciço granítico onde esta se implanta não se encontra saliente em relação ao solo circundante, como acontece na maioria dos casos retratados.

A cerca de 4 metros para oeste, podemos observar uma segunda estrutura de dimensões semelhantes, mas que não exibe qualquer entalhe ou óculo de escoamento. Neste caso, julgamos estar perante uma estrutura inacabada. A determinada altura as condições e capacidade de trabalho, ter-se-ão revelado insuficientes e insatisfatórias, iniciando-se a construção de uma outra estrutura, para dar resposta às exigências de transformação. Esta segunda estrutura tem 26 cm de diâmetro e, por se localizar num

afloramento granítico com algum declive, apresenta na sua parte mais profunda 9 cm e 4 cm de profundidade na parte mais baixa.

A escassos metros, encontra-se uma palheira em estado de abandono, assim como um forno de cozer pão de cronologia moderna.

7.13 Lagar 2 da Azenha

Figura 62 | Lagar 2 da Azenha. Pormenor das duas estruturas similares, no mesmo afloramento granítico.

Localização: Localidade da Azenha, freguesia de Oliveira do Conde.

Altitude: 205 metros
Longitude: 07°57'32.57'' W
Latitude: 40°25'48.68'' N

Carta Militar de Portugal, I.G.E., n.º 210 – Sta. Comba Dão, Escala 1:25 000, abril de 1993.

Acesso: Estando na povoação da Azenha e partindo do fundo da "rampa da Azenha" devemos sair na segunda cortada à esquerda e seguir cerca de 600 metros até alcançarmos o lagar à nossa esquerda.

Características: Este peculiar lagar, trata-se na realidade do conjunto de duas pequenas estruturas separadas entre si por apenas 1,6 metros.

Figura 63 | Estrutura lagareira n.º 1

O lagar 2 da Azenha localiza-se a cerca de 300 metros para sudoeste da lagareta da Azenha, a cerca de 50 metros para norte da ribeira da Azenha na sua margem direita e a escassos metros de um antigo lagar de varas de azeite, que os mais idosos ainda recordam em funcionamento. Este

Figura 64 | Pormenor do orifício cavado na rocha, para permitir a saída do líquido decorrente da pisa ou prensagem.

encontra-se totalmente destruído e votado ao abandono. Tanto a montante como a jusante desta área, existem inúmeros moinhos de água que outrora seriam importantes dinamizadores da atividade agrícola e economia local. Ainda hoje, ambas as margens possuem terrenos organizados em socalcos, que pela sua evidente fertilidade, são usados pela população local para diversas culturas.

A particularidade destas estruturas permite-nos aventar uma possível dupla utilização como local de pisa e/ou de prensagem, senão vejamos: a estrutura "n.° 1" possui uma forma aproximadamente quadrangular com 28 cm de largura e 29 cm de comprimento. A profundidade média baliza-se nos 15 cm. Tem uma pequena conduta cavada com 25 cm de comprimento, 10 cm de largura e 3 cm de profundidade para conduzir o mosto obtido diretamente para um recipiente de receção, visto não possuir um ***lacus*** para esse efeito.

A estrutura conforme a apresentámos seria perfeitamente funcional. No entanto e provavelmente no sentido de aumentar a capacidade de trabalho, foi cavado um pequeno sulco à sua volta com 4 cm de largura média e 2 cm de profundidade média que ao contrário de todos os outros exemplares identificados, não se une para formar um canal de escorrência ou goteira terminal, o que nos leva a pensar que este serviria para a colocação de um pequeno ripado ou cincho para suportar uma maior quantidade de matéria-prima a processar.

A estrutura "n.° 2" é em tudo semelhante à estrutura coeva, diferindo apenas na forma de condução do mosto do ***calcatorium*** para o vasilhame de receção. Este, possui uma forma "ocular" e tem cerca de 10 cm de comprimento e 6 cm de diâmetro, estando incluído na goteira terminal de 34 cm de comprimento. Possui também uma forma grosseiramente quadrangular com 26 cm de comprimento, 27 cm de largura e 16 cm de profundidade média. A profundidade acompanha o relevo natural do maciço granítico onde está implantada. Tal como a vizinha estrutura, possui um pequeno sulco cavado em torno do ***calcatorium***, com 3 cm de largura média e 2 cm profundidade média.

Figura 65 | Estrutura n.º 2. Escorrimento do mosto através de um entalhe cavado na rocha.

7.14 Lagar das Laceiras

Localização: Freguesia de Cabanas de Viriato, lugar das Lages.

Altitude: 275 metros **Longitude:** 07°56'30.36'' W **Latitude:** 40°28'41.40'' N

Carta Militar de Portugal, I.G.E., n.º 210 – Sta. Comba Dão, Escala 1:25000, abril de 1993.

Acesso: Circulando na estrada das Laceiras no sentido Cabanas de Viriato Laceiras, devemos sair à direita junto à Capela da Nossa Senhora dos Milagres, seguindo o caminho que liga esta localidade à povoação de Fiais da Telha. O lagar

Figura 66 | Lagar das Laceiras. Foto de Evaristo Pinto "Novos Contributos para a Atualização da Carta Arqueológica do Concelho de Carregal do Sal", 3ª Fase da Carta e Roteiro, Carregal do Sal, 2012, pág. 190.

encontra-se a cerca de 900 metros depois, do lado esquerdo do caminho, dentro de uma pequena palheira.

Características: O denominado lagar das Laceiras localiza-se a 1200 metros para norte da lagareta do Vale da Carrada e a 2700 metros em linha reta para sul da lagareta de Riachas.

Este lagar distingue-se tipologicamente de todas as outras estruturas lagareiras do concelho. Está cavado num monólito de granito de pequenas dimensões, que foi incluído num edifício que julgamos ser de cariz habitacional e agrícola. A questão prática desta solução é evidente, dado que o mosto recolhido seria armazenado logo ali numa adega ou compartimento reservado para o efeito.

Figura 67 | Estado de total abandono do imóvel, condicionando o acesso ao Lagar.

Exibe-nos uma forma aproximadamente circular com 110 cm de diâmetro e 70 cm de profundidade. Do lado norte, possui um orifício ocular com cerca de 4 de cm de diâmetro, por onde escorreria o líquido resultante da pisa das uvas.

A ausência de qualquer cavidade que evidenciasse a existência de uma estrutura de prensagem leva-nos a admitir que este lagar seria utilizado exclusivamente para a transformação da uva em mosto.

Os dados relativos às dimensões e registo fotográfico foram retirados das informações constantes da publicação "Novos Contributos para a Atualização da Carta Arqueológica do Concelho de Carregal do Sal", 3ª Fase da Carta e Roteiro, Carregal do Sal, 2012, pág. 190, visto que atualmente o seu acesso se encontra dificultado por força da vegetação que cresceu desmesuradamente.

Os terrenos circundantes outrora agricultados deram lugar a áreas de pastoreio.

Tal como o imóvel que absorveu esta estrutura de transformação de uvas, também o pequeno lagar terá uma cronologia moderna.

7.15 Lagar de Cabris

Localização: Carregal do Sal, lugar de Cabris.

Altitude: 232 metros. **Longitude:** 07°59'56.80'' W **Latitude:** 40°27'01.07'' N

Carta Militar de Portugal, I.G.E., n.º 210 – Sta. Comba Dão, Escala 1:25000, abril de 1993.

Acesso: Partindo do edifício da Câmara Municipal e seguindo pela estrada de Travanca (CM 1481) em direção à povoação de Travanca de São Tomé, o lagar situa-se a cerca de 160 metros, à esquerda, depois da saída para a localidade de Alvarelhos.

Figura 68 | Lagar de Cabris.

Características: Dista cerca de 600 metros em linha reta para noroeste do sítio de *habitat* das Carriceiras, datado cronologicamente do período Neolítico (Senna-Martinez, J.C., pp. 235-240) e cerca de 1500 metros em linha reta para este do Habitat Neolítico da Quinta Nova. Situa-se também a cerca de 1100 metros em linha reta para sul da Orca de Sto. Tisco, a cerca de 1200 metros para sudeste da Orca de Travanca e a cerca de 1350 metros para sudeste em linha reta da Orca de Valongo.

A referência de todas estas distâncias relativamente aos dois habitats e três monumentos megalíticos é realizada para reforçar a fácil e muito provável interação e coabitação deste "Núcleo Megalítico de Travanca" com a área agora integrante do Complexo Patrimonial de Cabris. Não estaremos, no entanto, a associar a passagem ou permanência dos

construtores e utilizadores dos megálitos com os responsáveis pela construção do Lagar de Cabris.

Esta estrutura lagareira é parte integrante do Complexo Patrimonial de Cabris que contempla um conjunto de elementos patrimoniais pertencentes a diferentes períodos cronológicos nomeadamente um lagar de varas, três moinhos de rodízio, cuja construção aponta para finais do século XVIII inícios do século XIX e um forno de cozer pão primitivo.

Figura 69 | Vista geral do Lagar.

Podemos também contemplar neste complexo, um conjunto de gravuras com 8 painéis distintos e diferentes motivos gravados, consideradas como manifestações de arte rupestre pré-histórica, cujo modelo estilístico nos leva a inseri-las cronologicamente no período Neolítico/Idade do Bronze (CNS 32790).

O lagar possui claramente três ***stipites*** e um prato central ***calcatorium*** onde seria acoplada uma estrutura de madeira através da qual se procederia à prensagem da matéria-prima em questão. É o único exemplar concelhio com a presença bem definida de ***stipites*** (buracos de poste cavados na rocha), cuja presença nos remete tipologicamente para os lagares romanos que adotaram a prensa de ***torcularium*** (*Almeida et al., 1999)*, como exemplificado na página 35.

Pelas características presentes e pela ausência de um canal de escoamento do mosto prensado, poderemos aventar a hipótese de na parte central do mecanismo ser adaptada uma base para um melhor desempenho.

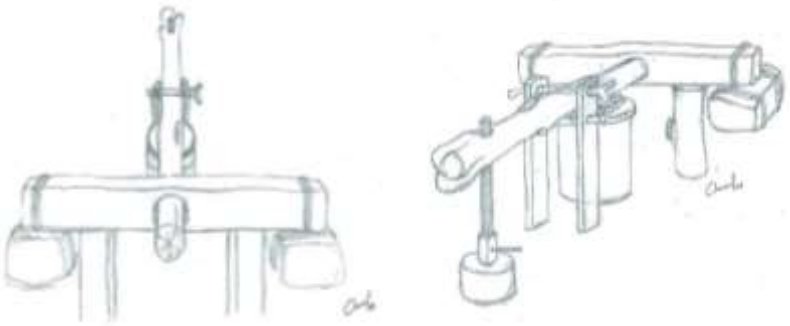


Figura 70 | Protótipo de engenho para o Lagar Rupestre de Cabris, da autoria de Carla Matias. Imagens provenientes da publicação "Complexo Patrimonial de Cabris, Núcleo Museológico, Bases para a Execução de um Projeto de Musealização, Museu Municipal Manuel Soares de Albergaria, Câmara Municipal de Carregal do Sal, 2012.

8. Apontamentos Finais

Este ensaio a propósito da história do vinho e das lagaretas e lagares rupestres vinários do concelho de Carregal do Sal deve ser entendido como embrionário de um trabalho mais abrangente, possibilitando assim corroborar as propícias condições edafo-climáticas que o território demonstra e contribuir para uma melhor caracterização da importância socioeconómica, que terá desempenhado a vitivinicultura para as comunidades que aqui se instalaram ao longo dos tempos.

São várias as evidências que reforçam a ancestralidade da produção de vinho no nosso concelho. As diversas estruturas vinárias, os recipientes anfóricos e fragmentos de talha recolhidos em contexto arqueológico são uma prova inequívoca da produção de vinho no território de Carregal do Sal, desde tempos imemoriais.

A datação e enquadramento cronológico destas estruturas agrícolas escavadas na rocha é bastante abrangente e complexo. Apesar da expressiva ocupação romana deste território, substanciada inequivocamente pela existência de diversas áreas com materiais de tradição romana, classificá-las como tal poderá ser falacioso, sendo que a sua construção prolongar-se-á pelas épocas medieval e moderna.

Apesar da documentação escrita ser, por norma, escassa e quando existente, omissa relativamente a estas estruturas surgem já referidas em documentos medievais anteriores à nacionalidade (século X), a existência de *vineas et pumares et saltos*[12].

Estruturalmente a nível concelhio, predominam aquilo que julgamos serem bases de prensagem das matérias sólidas, resultantes da pisa das uvas. Como já referido, não invalidamos o fato de que através da colocação de um

[12] *Veloso, (2015) – Carta de Povoamento de Currelos. Evocação histórica dos 910 anos da sua concessão, Ed. Câmara Municipal de Carregal do Sal pág. 4). Papízios, Oliveira do Conde e Currelos, territórios que atualmente integram o concelho de Carregal do Sal, são já mencionados em documentos e diplomas régios desde o século X. Terras que pela reconhecida fertilidade do solo e suavidade do clima, foram desde cedo disputadas pela fidalguia e instituições religiosas. Entre outras culturas, é mencionada a existência de vinhas, constituindo estas, parte de doações inscritas em documentação medieval.*

cincho, um ripado ou um entrelaçado de vimes nessas bases, se pudessem também pisar uvas e extrair o tão precioso líquido.

A existência destes lagares estaria condicionada à presença de um afloramento rochoso que serviria de suporte para a sua construção, problema que não se colocou no nosso concelho, onde os maciços graníticos afloram e abundam por toda a parte. Mesmo assim, na ausência destes, recorrer-se-ia a lagaretas portáteis/amovíveis como é o caso da lagareta de Riachas, situada em pleno Circuito Patrimonial de Chãs na localidade de Beijós.

Também será crível a possibilidade de existirem prensas portáteis e desmontáveis em materiais perecíveis como madeira, cujo transporte estaria mais facilitado, sendo estas recolhidas logo após as vindimas, para que não ficassem à mercê dos agentes atmosféricos.

A totalidade dos lagares e lagaretas estudados apresenta inclinação natural na direção do *lacus* (quando existente) e a ação gravitacional seria suficiente para conduzir o mosto e permitir que este fluísse para o local pretendido, revelando mestria e conhecimento por parte dos seus construtores.

O único exemplo concelhio em que foi possível, no mesmo local, dispor de uma estrutura de pisa das uvas e outra distinta para a sua prensagem, foi na Lagareta do Ameal. Atendendo às suas dimensões, as duas estruturas cavadas no mesmo afloramento permitiram uma pisa das uvas num tanque de dimensões razoáveis, seguida da prensagem das massas resultantes, permitindo facilidade e rentabilidade no processo, provavelmente devido à dimensão das vinhas existentes na área limítrofe.

Na maioria das estruturas visadas, tal não terá sido possível por constatarmos apenas a existência de bases delineadas por sulcos cavados na rocha que serviriam de suportes para prensar e extrair o restante mosto das massas, depois das uvas pisadas (entre 10 e 20% da produção total).

Poderemos admitir que o método de vinificação utilizado seria o da bica aberta, em que logo após o esmagamento das uvas, o mosto é recolhido em recipientes de madeira ou cerâmica onde fermentaria posteriormente. Consideramos também que pudesse ter ocorrido o processo de vinificação através de curtimenta, mas em talhas concebidas para o efeito, dada a existência de fragmentos de *dolium* nas proximidades de algumas lagaretas,

como atualmente existe no sul do país em que as uvas são esmagadas, de seguida colocadas em talhas onde a fermentação se realiza, depois retirado o bagaço e o líquido coado e trasfegado para outra talha, como ainda assistimos nos dia de hoje[13].

O vinho produzido nestas estruturas rupestres teria características muito próprias, possuindo pouca cor, um sabor herbáceo, pouco teor alcoólico e seria muito suscetível a doenças, estando fortemente comprometidos o potencial de envelhecimento e a sua durabilidade. Com frequentes defeitos de aroma e sabor, este vinho devia avinagrar facilmente a exemplo da *lora* consumida pelos escravos e soldados do império romano. Apesar destas condicionantes, a sua produção e consumo prevaleceu durante séculos, sustentando a economia, tendo certamente contribuído também o seu caráter esfusiante, quando consumido.

Será ainda oportuno interrogarmo-nos se estas lagaretas não poderão ter tido outro objetivo que não a obtenção do mosto da uva, mas também a transformação de azeitona em azeite ou mesmo participado na extração de sumo de outros frutos.

Outra perspetiva completamente oposta jaz na sua utilização como altares de sacrifícios, espelhando uma das vertentes do culto mitraico[14], enraizado na cultura romana, tratando-se não apenas de estruturas puramente de cariz agrícola.

Estas estruturas vinárias estariam provavelmente ao serviço da comunidade. A montagem e reparação dos engenhos, a sua limpeza e manutenção, deveriam ser tarefas entregues às populações que deles usufruíam.

Seriam estes lagares e lagaretas o pronúncio da atual região demarcada do Dão?

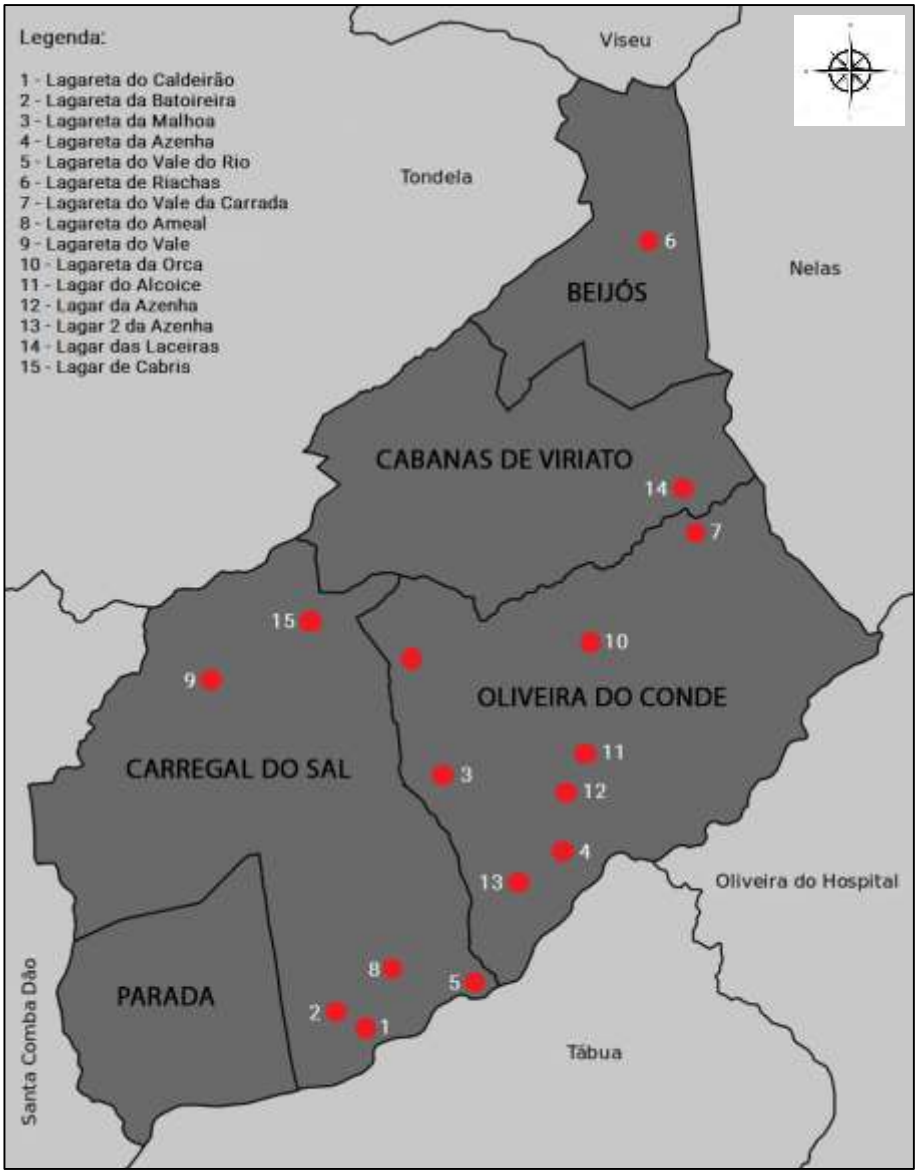
---

[13] *Como o vinho de talha na Vidigueira (Baixo Alentejo), considerada a capital do vinho de Talha e onde podemos observar a produção de vinho através deste método de produção romano, em que, o essencial deste processo de vinificação, pouco se alterou em cerca de dois mil anos.*

[14] *Realizavam sacrifícios para os deuses, através do abate de animais.*

9. Cartografia – localização dos elementos patrimoniais

Composição administrativa do concelho de Carregal do Sal



10. Glossário

Ácido acético – A degradação do vinho por bactérias acéticas é considerada pela enologia como uma doença da qual é necessário proteger o vinho. A proteção faz-se com assepsia ou elevado nível de higiene, ausência de contacto de oxigénio com o vinho e níveis controlados de ácido sulfuroso (H_2SO_3).

Ácido tartárico – Composto orgânico naturalmente presente no vinho. O processo de vinificação muito depende da participação do ácido tartárico, uma vez que ele modifica a composição do vinho, diminuindo o nível de acidez volátil (ácido acético/sabor avinagrado) e realçando a cor, melhorando assim a qualidade da bebida.

Água-pé – Água de lavagem dos bagaços para extrair o restante açúcar que depois de fermentar origina a água-pé.

Amplitude térmica – É a diferença entre a temperatura mínima e máxima, de uma determinada área, num período de tempo específico.

Antigo Testamento – O Antigo Testamento é a narrativa judaica da visão do mundo, das suas crenças e história religiosa. Além de narrar detalhes sobre a criação do mundo, descreve a aliança de Deus com o povo de Israel.

Bagaço, massas ou matérias sólidas resultantes da pisa da uva – Resíduos sólidos constituídos pelas películas, grainhas e, eventualmente, pelos engaços. Estando o bagaço impregnado com um teor variável de vinho este só poderá ser extraído através do processo de prensagem.

Bica aberta – Método de vinificação em que logo após o esmagamento das uvas o mosto é recolhido em recipientes e a fermentação alcoólica realiza-se sem o contacto das matérias sólidas da uva (engaço, películas e grainhas). Seria este o método mais antigo utilizado dando origem a vinhos de baixo teor alcoólico, pouca cor e fraca composição fenólica.

Caniço – Espécie de grade ou taipal que teria como finalidade, segurar as uvas para que estas pudessem ser espremidas ou prensadas.

Castros – Povoados característicos das comunidades pré-romanas do centro e noroeste da Península Ibérica (séc. VI a.C. – séc. I d.C.). São povoados de altura constituídos por um ou vários recintos amuralhados dominando visual, e estrategicamente, o território envolvente e alguns recursos naturais como

linhas de água. A denominação *castro* generalizou-se para as edificações de finais da Idade do Bronze e Idade do Ferro, podendo os mesmos assumir outras designações como citânia, castelo, crasto ou cristelo.

Cincho – Espécie de cinto ou cintura. Molde ou caixa cilíndrica onde se apertam ou prensam diversos materiais, uvas para o nosso caso.

Curtimenta – Método de vinificação atualmente utilizado para a produção de vinho tinto em que, durante o processo de fermentação, o mosto está em contacto com as partes sólidas da uva, particularmente ricas em taninos, matérias corantes, aromáticas, etc. Através deste processo, consegue-se extrair todos os compostos fenólicos, cujos benefícios para a saúde são amplamente conhecidos.

Datação por Radiocarbono – Método radiométrico que determina a idade concreta de objetos que contenham carbono na sua constituição. Este eficaz método de datação histórica foi descoberto em 1947 pelo cientista Wilard Libby. Este processo é confiável para datações até cerca de 50 mil anos.

Dolium – Grandes potes em cerâmica, cuja função seria armazenar ou transportar mercadorias e bens alimentares. Guardavam sobretudo matérias líquidas como azeite e vinho ou produtos cerealíferos.

Egito pré-dinástico – Período em que as comunidades estabelecidas na região desenvolveram técnicas agrícolas e de construção que permitiram mais tarde a formação da primeira dinastia faraónica do império egípcio.

Fatores edafo-climáticos – Conjunto de fatores relacionados com condições atmosféricas (luz, temperatura, humidade, vento etc.) e sua influência no crescimento das plantas, ciclo vegetativo, regime de chuvas, exposição do terreno, etc.

Fermentação alcoólica – O sumo de uva é transformado em vinho através deste processo que consiste num conjunto de reações bioquímicas provocadas por leveduras, em que assistimos à transformação dos açúcares da uva (glicose, frutose e sacarose) em etanol e dióxido de carbono.

Fossettes – Pequenas covas, normalmente de formato circular, que são tidas como manifestações artísticas. Elaboradas em superfícies rochosas com recurso a diversas técnicas possuem uma larga amplitude cronológica que vai desde a época paleolítica até à idade contemporânea. Poderão ter sido

uma estratégia de apropriação do espaço ou marco delimitador e marcador de propriedade.

Francela – Objeto em madeira relacionado com a produção e/ou consumo de queijo, cujo formato é em tudo idêntico ao das lagaretas.

Garum – Molho de peixe muito apreciado pelo povo romano. Era produzido nas "cetárias" e consistia numa mistura de produtos de peixe que eram macerados em sal.

Irep – Palavra utilizada pelo povo egípcio para se referir ao vinho comum.

Lora – Vinho consumido pelos escravos e soldados do império romano. A saúde económica do império refletia-se na qualidade do vinho distribuído pelos soldados; de melhor qualidade, quando o império estaria financeiramente estável e de menor qualidade, quando a economia estivesse fragilizada.

Microclima – Conjunto de condições atmosféricas particulares circunscritas a uma área relativamente pequena que diferem da zona exterior a esse espaço. Os microclimas geralmente formam-se quando há barreiras geomorfológicas ou elementos como corpos de água, manchas de vegetação, cadeias montanhosas, etc., provocando diferenças de temperatura, composição da atmosfera, humidade e precipitação, entre outros fatores climatéricos.

Mosto – Sumo resultante da pisa da uva, antes de realizada a fermentação alcoólica.

Opus signinum – Espécie de cimento utilizado pelos romanos para a impermeabilização de superfícies. Mistura de cerâmica moída, cal e outros aglomerados com propriedades de aderência e endurecimento.

Potência estratigráfica – Um solo com fraca ou reduzida potência estratigráfica, traduz-se na existência de uma camada de terra de espessura reduzida, que antecede a rocha mãe ou afloramento granítico.

Queda do Império Romano – Assistimos à queda do império no ano de 476 d.C.. O processo de declínio do império romano no ocidente começou com as invasões bárbaras, a crise económica e a disputa do poder pelos militares.

Atraídos em direção à Península Itálica pela disponibilidade de terras férteis e clima ameno das possessões romanas, os povos bárbaros (germânicos) forçaram a mobilização do exército romano obrigando este a mover

progressivamente mais contingentes do exército para a defesa de Roma, capital do império, não conseguindo repelir todas as investiduras do inimigo.

Do ponto de vista económico, o império entrou em crise sobretudo após o colapso do sistema de escravidão que foi substituído pelo sistema de colonato. Este processo acabou por provocar uma decadência dos centros urbanos e da atividade comercial nas cidades.

A ascensão do Cristianismo foi outro fenómeno responsável pela queda do império. Os cristãos que habitavam o império há já bastante tempo passaram a crescer numericamente. Esse facto levou o imperador Constantino a instituir o cristianismo como religião principal do Império Romano tendo proclamado, no ano de 313 d.C., o Édito de Milão, lei que garantia liberdade para venerar qualquer deus, o que seria fundamental para a futura conversão total do império à religião cristã.

Reconquista cristã – Esta expressão refere-se ao movimento militar cristão para recuperar os territórios da Península Ibérica ocupados pelos muçulmanos.

Romanização – A chegada dos romanos à Península Ibérica ocorre em 218 a.C., onde permaneceram durante mais de 600 anos. Entende-se por romanização todas as alterações provocadas pela presença do povo romano. Esta aculturação foi pacífica e progressiva, sem imposição pela força de regras ou costumes. O legado deixado por esta civilização foi o desenvolvimento exponencial do comércio, a intensificação da produção agrícola, a arquitetura, a criação de indústrias, um maior uso da moeda, a língua, leis, tecnologia, religião, construção de estradas, pontes, aquedutos, templos, etc.

Shedeh – Variedade singular de vinho tinto egípcio mais elaborado e doce do que o vinho comum. Poderá ter sido elaborado utilizando a romã como matéria-prima.

Tabernae – As *tabernae* romanas funcionaram como pequenos estabelecimentos comerciais, lojas, oficinas e outros locais de diversos usos. Localizadas nas dependências das casas romanas, abriam-se para a rua e nelas costumavam fazer-se compras e consumo diário.

Terroir – É o lugar onde se combinam características muito particulares como o tipo de solo, clima, relevo, regime de chuvas, temperaturas, etc. Por isso, *terroir* não é um padrão, mas algo que diferencia um vinho dos demais, não

apenas pela sua qualidade, mas sobretudo pela identidade e tipicidade transpostas para o copo.

Viticultura – Ciência que tem como objetivo o estudo do cultivo da uva. A viticultura está encarregue da plantação, cultivo e colheita da uva. A preparação do solo, irrigação e condução da vinha também são da sua responsabilidade.

Vinicultura – É a elaboração dos vinhos em si. A vinicultura começa quando acaba o trabalho do viticultor, ou seja, o vinicultor transforma a uva em vinho. O seu trabalho engloba todas as etapas de transformação da uva, até ao engarrafamento e comercialização.

Vitivinicultura – É o conjunto das técnicas e processos empregues na produção de vinho, pela viticultura e vinicultura.

11. Referências Bibliográficas

Alarcão, J. (1997). *A tecnologia agrária romana*. In Portugal romano. A exploração dos recursos naturais. Lisboa: MNA, pp. 137-148.

Almeida, A. e Faria, P. (1999). *Lagares cavados na rocha:* uma reminiscência do passado na tradição da técnica vinícola no vale do Douro. *Revista Portuguesa de Arqueologia*. Lisboa. 2:2, pp. 97-103.

Almeida, C. (2011). *Estruturas Vinárias da Lusitânia e Gallaecia Meridional, De vino et oleo Hispaniae*. AnMurcia, 27-28, pp. 485-494.

Almeida. C., Pinto. P e Almeida. P. (1997). *Os Lagares Cavados na Rocha do Castelo de Castorigo – Pegarinhos* (Alijó), DOURO, Estudos & Documentos, vol. II, (4), (2º), pp. 15-24.

Martins, C. (1991). *A Filoxera na Viticultura Nacional, Análise Social*, vol. XXVI (112-113), (3.°- 4.°), pp. 653-688.

Brochado, C. e Marques, M. (2012). Lagaretas cavadas na rocha na vertente ocidental da Serra da Peneda: testemunhos de vinificação em altitude*. Atas do I Congresso Internacional Vinhas e Vinhos*. Viana do Castelo: Câmara Municipal, pp. 127-141.

Cardoso. A., Carvalheira. J., Coimbra. M. e Rocha. S. (2005). *Tecnologia dos Vinhos Tintos*, Direção Regional da Agricultura da Beira Litoral.

Carvalho, B. (1982). *Guia dos Vinhos Portugueses*, Editorial Presença, pp. 30-37.

Fonseca, S., Jané, M. e Ibrahim, M. (2012). *O vinho no Antigo Egito: Uma história mediterrânea* Revista Mundo Antigo – Ano I – Volume I – junho – ISSN 2238-8788, pp. 139-145.

Freitas, A. (2017). *Lagares Cavados na Rocha*, Concelho de Valpaços, 3ª Edição, Câmara Municipal de Valpaços.

Lourenço, S. (2007). *O Povoamento Alto Medieval Entre-Os-Rios Dão e Alva,* Tese de Mestrado em Arqueologia Regional, apresentada à Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra, Instituto Português de Arqueologia, Lisboa, pp. 132.

Loureiro, V. (2011). Origem das Lagaretas Escavadas na Rocha e Estilo de Vinhos: *Conjecturas de um Enólogo*. Vinho, História e Património, Douro 02.

Loureiro, S. (2007). *O povoamento alto-medieval entre os rios Dão e Alva*, Trabalhos de Arqueologia; 50, Instituto Português de Arqueologia, Lisboa.

Pinto, E. (2005). *Roteiro Arqueológico do Concelho de Carregal do Sal*, 2ª Edição, Ed. Câmara Municipal de Carregal do Sal.

Pinto, E. (2007). *Património Arqueológico do Concelho de Carregal do Sal, 2ª Fase da Carta e Roteiro*, Ed. Câmara Municipal de Carregal do Sal.

Pinto, E. (2012). *Novos Contributos para a atualização da Carta Arqueológica de Carregal do Sal*, *3ª Fase da Carta e Roteiro*, Ed. Câmara Municipal de Carregal do Sal.

Sousa, L. (2012). Lagar rupestre de Vilar do Torno e Alentém (Lousada): contextualização historiográfica e arqueológica. *Revista Municipal de Lousada (Suplemento de Arqueologia)*, 98, pp. 1-4.

Sousa, L. (2016). Lagar escavado na rocha das Moutadas (Pias, Lousada). *Revista Municipal de Lousada (Suplemento de Arqueologia)*, 145, pp. 21-25.

Sousa, L. (2017) Lagares Rupestres Vinários do Concelho de Lousada. *Revista Oppidum*, pp. 85-102.

Tente, C. (2007) – *Lagares, lagaretas ou lagariças rupestres da vertente noroeste da Serra da Estrela*, Revista Portuguesa de Arqueologia. Vol. 10. N.º 1., pp. 345-366.

Veloso, M. (2015) – *Carta de Povoamento de Currelos,* Evocação histórica dos 910 anos da sua concessão, Ed. Câmara Municipal de Carregal do Sal, pp. 2-15.