

O VINHO NA LUSITÂNIA

PEDRO ABRUNHOSA PEREIRA

Título: *O Vinho na Lusitânia*

Autor: Pedro Abrunhosa Pereira

Design gráfico: Helena Lobo Design | www.hldesign.pt

Co-edição: CITCEM – Centro de Investigação Transdisciplinar «Cultura, Espaço e Memória»

Via Panorâmica, s/n | 4150-564 Porto | www.citcem.org | citcem@letras.up.pt

Edições Afrontamento, Lda. | Rua Costa Cabral, 859 | 4200-225 Porto

www.edicoesafrontamento.pt | geral@edicoesafrontamento.pt

Colecção: Teses Universitárias, n.º 8

N.º edição: 1811

ISBN: 978-972-36-1582-1 (Edições Afrontamento)

ISBN: 978-989-8351-71-5 (CITCEM)

Depósito legal: 428942/17

DOI: 10.21747/9789898351715/vin2017

Impressão e acabamento: Rainho & Neves Lda. | Santa Maria da Feira
geral@rainhoeneves.pt

Distribuição: Companhia das Artes – Livros e Distribuição, Lda.
comercial@companhiadasartes.pt

Trabalho cofinanciado pelo Fundo Europeu de Desenvolvimento Regional (FEDER) através do COMPETE 2020 – Programa Operacional Competitividade e Internacionalização (POCI) e por fundos nacionais através da FCT, no âmbito do projeto POCI-01-0145-FEDER-007460.

SUMÁRIO

NOTA INTRODUTÓRIA	5
PARTE I. ECONOMIA E PRODUÇÃO DO VINHO NA LUSITÂNIA ROMANA	9
INTRODUÇÃO	11
CAPÍTULO 1. A Hispânia, a Lusitânia e os seus territórios	19
<i>A geografia da Lusitânia romana</i>	24
<i>A evolução política e o nascimento administrativo da província</i>	26
CAPÍTULO 2. O processo de produção, armazenagem e comercialização de vinho	31
CAPÍTULO 3. As estruturas de exploração agrícola com produção de vinho: análise de casos	51
<i>Conventus Emeritensis</i>	64
<i>Conventus Pacensis</i>	77
<i>Conventus Scalabitanus</i>	90
<i>As estruturas de produção de vinho fora das villae: a insula do Vaso Fálco e a Eira Velha</i>	115
CAPÍTULO 4. Os lagares de vinho na Lusitânia	119
<i>Os lagares construídos em alvenaria</i>	126
<i>Os lagares escavados na rocha</i>	133
<i>Os lagares escavados na rocha: os casos da planície de Marialva e da Serra da Estrela</i>	136
CAPÍTULO 5. Os recipientes para o transporte e conservação de vinho na Lusitânia	141
<i>As ânforas</i>	144
<i>Os dolia</i>	147
<i>As estruturas de produção de dolia e ânforas vinárias: os casos de Rumansil I (Murça do Douro) e Quinta do Rouxinol (Seixal)</i>	154
<i>Os tonéis e os odres</i>	159
CAPÍTULO 6. Os instrumentos associados à produção de vinho na Lusitânia	171
<i>As falx de Torre de Palma</i>	174
<i>As falx de São Cucufate</i>	175
<i>O “machado” de Vale do Mouro</i>	176
CAPÍTULO 7. O comércio e os transportes	179
<i>As vias terrestres</i>	186
<i>As vias marítimas e fluviais</i>	189
CAPÍTULO 8. Baco e a disseminação do seu culto na Lusitânia	195

CONCLUSÃO	203
FONTES E BIBLIOGRAFIA	209
<i>Fontes clássicas</i>	211
<i>Estudos</i>	211
<i>Webgrafia</i>	224
Índice de figuras	227
PARTE II. CORPUS DOS VESTÍGIOS ROMANOS ASSOCIADOS AO VINHO NA LUSITÂNIA	231

NOTA INTRODUTÓRIA

O presente trabalho foi apresentado inicialmente com o título *Economie et production du vin en Lusitanie romaine durant l'Antiquité Tardive*, enquanto tese de doutoramento em Langues, Histoire et Civilisations des Mondes Anciens, defendida na Université Lumière – Lyon II a 14 de Maio de 2014.

Na elaboração da tese de doutoramento beneficiei do apoio de diversas pessoas que generosamente partilharam comigo os seus saberes e a sua experiência. Devo agradecer, em primeiro lugar, a Mathieu Poux, que me deu o privilégio de trabalhar sob sua orientação, o que permitiu ampliar os meus conhecimentos sobre a viticultura romana. A sua confiança e o apoio constante que me concedeu foram decisivos para a conclusão deste trabalho.

Agradeço aos meus colegas, funcionários e professores da Maison de l'Orient et de la Méditerranée, pela ajuda que me prestaram em muitos momentos e pela simpatia e disponibilidade que sempre demonstraram.

Devo agradecer particularmente ao Tony Silvino, pela generosidade, paciência e amizade com que acompanhou o meu trabalho ao longo destes últimos anos. As suas observações e o seu auxílio em tarefas fastidiosas, tanto como a generosidade com que partilhou comigo os seus materiais de estudo, trabalhos e documentação sobre os seus projectos de investigação, fundamentais para conseguir levar a bom porto este trabalho.

Os meus agradecimentos são também dirigidos à equipa luso-francesa com quem tive o privilégio de colaborar em Vale do Mouro (Coriscada), aos arqueólogos e equipas com quem trabalhei nos sítios do Alto da Fonte do Milho (Canelas) e Olival dos Telhões (Almendra), aos técnicos da tutela das várias extensões, à equipa de Arqueologia Clássica do GEHVID (1996-2001), aos membros das equipas com quem trabalhei na ACDR de Freixo de Numão e no CITCEM, por toda a disponibilidade e pelos conhecimentos partilhados ao longo dos últimos anos.

Agradeço ainda, particularmente, aos arqueólogos António de Sá Coixão, Nelson Rebanda, Susana Cosme, Luís Pereira e Carlos Alberto Brochado de Almeida pelo estímulo, ensinamentos e apoio que me concederam em diversos momentos do meu percurso. Beneficiei ainda, através dos seus trabalhos ou da partilha dos seus conhecimentos, do auxílio de outros arqueólogos e investigadores, como Yolanda Peña Cervantes, José d'Encarnação, Carlos Fabião, José Carlos Quaresma, a quem devo uma palavra de reconhecimento.

O trabalho desenvolvido por inúmeras empresas privadas de arqueologia preventiva, portuguesas e espanholas, que, sempre em situações precárias de trabalho, continuam a lutar para desenvolver investigação sobre o nosso passado, foi essencial para a realização deste texto. Devo agradecer, sobretudo, à Omniknos, ERA, ArqueoHoje, Arqueologia e Património.

Os meus agradecimentos são também extensivos às diversas estruturas locais e nacionais com quem tive o prazer de contactar no decurso do meu trabalho, museus locais, regionais e nacionais, Câmaras Municipais e Juntas de Freguesia, em Portugal e Espanha, pela simpatia com que me receberam e com que acolheram este projecto, fornecendo-me muitas vezes informações preciosas.

Devo ainda agradecer à minha família, pelo seu apoio, fidelidade e compreensão ao longo destes anos de trabalho. Estiveram sempre presentes quando necessitei deles.

Por fim, devo expressar o meu reconhecimento ao Centro Transdisciplinar «Cultura, Espaço e Memória» e às Edições Afrontamento pela atribuição do prémio que permitiu a publicação deste trabalho.

Resultante da tradução e adaptação da dissertação de doutoramento, o texto que agora se publica não incorpora, obviamente, algumas descobertas e informações mais recentes. A recolha de informações e estudos que serviram de base para a elaboração do presente texto foi concluída quase totalmente em 2011. Desde então, pudemos observar notáveis avanços na investigação sobre a Arqueologia do Vinho Clássico na Lusitânia e no restante território da Península Ibérica. Cremos, no entanto, que os objectivos centrais que orientaram o nosso trabalho – criar uma base de dados sobre a vitivinicultura na Lusitânia e, a partir dessa base, discutir algumas linhas orientadoras para o estudo do vinho nesta região –, cujos resultados aqui publicamos, como ponto de chegada da nossa pesquisa, são também um ponto de partida para outros estudos que pretendemos realizar.

PARTE I
ECONOMIA
E PRODUÇÃO DO VINHO
NA LUSITÂNIA ROMANA

INTRODUÇÃO

Desde sempre, o vinho fez parte da realidade e do imaginário social, económico e cultural de Portugal. No entanto, se conhecemos bem a sua História, métodos produtivos e relações comerciais durante a maior parte da nossa Era, falta-nos um momento-chave para melhor o compreender: o seu início. A chegada do vinho ao território hoje conhecido como Portugal, mais especificamente à Lusitânia, com todos os elementos necessários para podermos completar esses primeiros passos da longa história do vinho, é-nos praticamente desconhecida.

Ao longo do nosso percurso académico, abordámos esta questão por duas vezes. A primeira vez foi no decurso de um seminário de projecto na Faculdade de Letras da Universidade do Porto. Neste primeiro trabalho, desenvolvemos uma análise centrada em dois sítios arqueológicos, o Alto da Fonte do Milho (Canelas) e o Olival dos Telhões (Almendra). Num segundo trabalho, focámos o tema numa dissertação de mestrado de investigação na Maison de l'Orient et de la Méditerranée, em Lyon. Neste caso, produzimos uma análise sobre todos os sítios arqueológicos com ocupação romana e com vestígios de produção vinícola conhecidos na região do Vale do Douro português.

Em Portugal, como em Espanha, o estudo da vinicultura romana é relativamente recente. Poucos sítios arqueológicos com estruturas de produção vinária foram escavados e ainda menos foram alvo de estudos abrangentes, tanto ao nível dos materiais e estruturas de produção agrícola, como a nível regional. Em regra, estes estudos, restritos, dedicam-se sobretudo ao sítio em questão, deixando de parte o seu território ou *fundus*, existindo, evidentemente, excepções¹.

O presente estudo sobre o vinho na Lusitânia pode suscitar dúvidas em relação a diversos sítios, uma vez que, ao nível das estruturas de produção, dos recipientes utilizados e mesmo da sua utilização quotidiana (enquanto componente de medicamentos, por exemplo), a produção de vinho se associava, por vezes, à de azeite, devido às similitudes e paralelos entre os dois produtos e culturas agrícolas. Todavia, se o azeite tem sem dúvida um grande valor utilitário na sociedade humana, seja na preparação de géneros alimentares ou na iluminação, o vinho possui uma mística de prestígio inigualável. Outra das razões que nos leva a proceder a este estudo tendo apenas em conta a produção de vinho é o facto de, na maior parte dos estabelecimentos de produção oleária², as tipologias de estruturas e elementos tecnológicos necessários serem muito diferentes dos necessários para o vinho, alterando-se o esquema e a lógica de produção.

A publicação de um artigo de Carlos Fabião sobre o estado da investigação sobre o vinho romano na zona portuguesa da Lusitânia, no final da década de 1990³, constituiu um primeiro passo por parte da arqueologia portuguesa em busca de uma melhor compreensão

¹ Entre outros, podemos contar o caso do estudo do sítio de São Cucufate (Vidigueira) ou de Torre de Palma (Monforte).

² No caso dos lagares escavados na rocha, por exemplo, é difícil definir o seu fim produtivo, uma vez que as estruturas auxiliares para produzir azeite podem, muitas vezes, ter sido reutilizadas ou destruídas.

³ FABIÃO, 1998.

do tema da vinicultura romana na Lusitânia. Todavia, este artigo de síntese não pretendeu abordar em pormenor os recipientes vinários e não abordou algumas questões essenciais para compreender o ciclo do vinho romano na província, deixando de parte o mundo rural romano na Lusitânia.

A evolução dos métodos da arqueometria e de escavação nas últimas décadas permitem-nos obter uma grande quantidade de dados que não estariam ao dispor, por exemplo, de Fernando Cortez⁴, aquando da escavação do sítio do Alto da Fonte do Milho (Canelas), na década de 1940, ou mesmo durante a escavação da *villa* de São Cucufate (Vidigueira)⁵, dirigida por Robert Étienne na década de 1980.

A tese de doutoramento de Yolanda Cervantes, *Torcularia: la producción de aceite y vino en Hispânia*⁶ constituiu um passo importante no desvendar da história do vinho romano, não só na província da Lusitânia mas em toda a Península Ibérica⁷. Outros trabalhos, mais sucintos, como os de António Carvalho⁸, Robert Étienne⁹, Carlos Brochado de Almeida¹⁰ ou Jean-Pierre Brun¹¹, tiveram um papel importante no estabelecimento de um fio condutor a partir do qual toda uma série de questões e problemáticas se desenvolvem no tema da vinicultura da Lusitânia romana e sobre as quais pretendemos debruçar-nos no presente trabalho.

A transformação das uvas em vinho, as diferenças regionais das estruturas de prensa a nível técnico e a sua evolução serão algumas das questões que aqui abordaremos em detalhe. São extremamente raras as ocasiões em que os autores clássicos se debruçam sobre o vinho e a sua produção na Península Ibérica, sendo ainda menos comum a referência desta cultura agrícola na Lusitânia. Assim, a maior parte do nosso trabalho será baseado em informações provindas de documentação arqueológica. Iremos também analisar as funcionalidades dos lagares escavados na pedra. Este tipo de estrutura, totalmente ignorada nos textos clássicos que fazem referência à Península Ibérica, marcará as paisagens dedicadas à vinicultura em Portugal e Espanha até aos nossos dias¹².

A actividade comercial da Península Ibérica no período romano, sobretudo a relacionada com o vinho na província da Lusitânia, será outra das temáticas que iremos desenvolver neste trabalho. O estado da arte sobre o comércio do vinho na Antiguidade está inti-

⁴ CORTEZ, 1947; CORTEZ, 1949; PEREIRA, 2010.

⁵ ÉTIENNE *et alii*, 1990; PINTO, 2003.

⁶ PEÑA CERVANTES, 2010.

⁷ PEÑA CERVANTES, 2010.

⁸ CARVALHO, 1999.

⁹ ÉTIENNE, 2000.

¹⁰ ALMEIDA *et alii*, 1998; ALMEIDA *et alii*, 2008.

¹¹ BRUN, 1998.

¹² Abordaremos este tema com algum cuidado, uma vez que a continuidade das tipologias construtivas dos lagares escavados na rocha não conheceu evoluções técnicas muito significativas, sendo muitas vezes utilizadas as mesmas estruturas ao longo de gerações e mesmo de períodos históricos.

mamente associado a outra das temáticas que abordaremos, os recipientes vinários, a sua evolução e utilizações, sob a forma de ânforas e *dolia*, mas igualmente sob a forma de tonéis e outros recipientes, cujo estudo se torna essencial para compreender não só o comércio do vinho clássico neste território, mas também o seu armazenamento.

Uma questão importante, que todavia não recebeu uma resposta satisfatória, é a que se refere à antiguidade da produção do vinho na região correspondente à antiga província da Lusitânia. São conhecidos diversos depósitos de uvas neste território com cronologias anteriores à romanização¹³ e mesmo referências escritas sobre o preço do vinho no território¹⁴. Todavia, os diversos estudos divergem constantemente sobre o momento da introdução dos conhecimentos técnicos necessários para a produção de vinho na Lusitânia. Iremos abordar outras questões, como o valor simbólico do vinho e a forma de como este produto foi adoptado e consumido pelas populações indígenas. A alteração da perspectiva sobre a utilização da terra, o seu valor intrínseco e a nova organização do território que a romanização trouxe à Lusitânia serão também abordados. Iremos observar como as mutações sócio-económicas, através da introdução de novos produtos, neste caso o vinho, se irão reflectir sobre as sociedades locais e como irão persistir após a queda do Império Romano. Paralelamente, iremos abordar a importância de Baco e dos cultos e rituais que lhe estavam associados, bem como a sua continuidade nos misticismos locais.

A etnografia, enquanto instrumento essencial para a Arqueologia, também jogará um papel importante. Utilizaremos esta ciência para demonstrar como, na grande maioria dos casos, os métodos, técnicas, instrumentos e recipientes utilizados para a vinicultura na época romana tiveram uma prevalência até aos nossos dias, o que, em muitos casos, nos auxilia a completar lacunas no registo arqueológico.

Ao longo do presente trabalho iremos também abordar a questão da ocupação/construção da paisagem, sobretudo na vertente da dispersão das *villae* romanas com produção de vinho. Tentaremos expor um modelo viável para explicar a dispersão das *villae* romanas, utilizando, entre outros dados, as condições geográficas, climáticas e de implantação deste tipo de sítios. Os dados provenientes do estudo das redes viárias e fluviais¹⁵ na Península Ibérica na época romana serão também utilizados no decurso deste estudo.

Os trabalhos recentes sobre as variações climáticas¹⁶, sobretudo sobre o período conhecido como “Roman Warm Period” e a evolução geográfica do território da antiga província da Lusitânia abrem, a este propósito, novas perspectivas. Os estudos de geomorfologia¹⁷

¹³ Como exemplo, podemos tomar os casos do sítio de Buraco da Pala (Mirandela), escavado por M. J. Sanches, com “grainhas carbonizadas de *Vitis Vinifera* datáveis do Calcolítico” (SANCHES, 1997), ou ainda as grainhas de *Vitis Vinifera* descobertas em contextos arqueológicos do século VI a.C. em Alpiarça (ARRUDA e GONÇALVES, 1995). Esta realidade também é conhecida em Espanha (ARNANZ, 1988).

¹⁴ *Op. cit.* Ateners (*Deipnosophistai*, VIII).

¹⁵ MANTAS, 1996; MANTAS, 2004.

¹⁶ GARCIA, 2007; DESPRAT, 2003.

¹⁷ FERREIRA, 1981.

serão particularmente úteis no sentido de melhor compreender esta evolução e como é que, associada a outros factores, de ordem social ou cultural, se estabelecem e modificam as estruturas de exploração vinícola romanas.

Entre 2007 e 2010 acompanhámos uma equipa de arqueólogos, dirigidos por Tony Silvino e António de Sá Coixão, no estudo e valorização do sítio arqueológico de Vale do Mouro, debruçando-nos, especialmente, sobre todos os materiais e estruturas ligados à produção e armazenamento de vinho. Na mesma zona geográfica, tivemos a oportunidade de rever e reavaliar as escavações de diversos sítios arqueológicos em torno de Freixo de Numão e Mêda, como Rumansil I e II, Prazo e Zimbro.

Entre 2009 e 2011 participámos no estudo e re-escavação, dirigidos por Javier Lazarabal, da *cella vinaria* e do lagar vinário do Alto da Fonte do Milho, no Vale do Douro. No âmbito deste trabalho, tivemos igualmente a oportunidade de estudar os recipientes de armazenagem cerâmicos de tipo *dolium* utilizados para o vinho, provenientes deste sítio¹⁸, exumados durante a primeira escavação do Alto da Fonte do Milho por Russell Cortez.

Associando a experiência destas escavações e estudos a outros que realizámos, tanto a nível profissional como de voluntariado, como é o caso da escavação do sítio de Olival dos Telhões (Almendra), dos lagares escavados na rocha no concelho da Mêda, a análise do lagar do sítio de Insuínha II (Vidigueira) ou a análise do lagar e *cella vinaria* do sítio da Eira Velha (Lamas), por exemplo, e adicionando a estas experiências uma revisão integral dos sítios com produção vinícola no período romano e da investigação a eles associada no território correspondente à antiga província da Lusitânia, conseguimos obter uma perspectiva mais clara sobre a vinicultura clássica nesta região.

O nosso trabalho está dividido em duas grandes partes: a primeira parte é constituída pelo texto principal, subdividido em quatro capítulos, cada um dedicado a uma temática específica.

O primeiro enquadra a Lusitânia enquanto estrutura territorial e o seu desenvolvimento no processo de romanização.

Num segundo capítulo, falaremos dos processos de produção de vinho romano, das diversas etapas de vinificação e do estado dos conhecimentos sobre esta actividade agro-industrial. Iremos igualmente abordar as estruturas de prensa e outros espaços associados à vinicultura romana na Lusitânia, sobretudo aquelas sobre as quais possuímos informações fiáveis. Abordaremos, igualmente, os lagares escavados na rocha, as problemáticas associadas a estas estruturas produtivas e alguns casos de relevo para o seu estudo.

O terceiro capítulo é dedicado aos recipientes e alfaia agrícolas utilizadas para a colheita e transformação das uvas. Também falaremos dos recipientes de armazenagem e transporte de vinho e das problemáticas associadas às suas utilizações e oficinas de produção.

¹⁸ PEREIRA, 2011.

Finalmente, o quarto capítulo é dedicado aos movimentos comerciais do vinho romano produzido no território lusitano, com especial ênfase para o período tardio, entre os séculos III e IV d.C. Iremos igualmente abordar a questão do impacto cultural do vinho no território, associado a novos cultos e o novo paradigma sociocultural criado com o aparecimento do vinho enquanto bebida de “massas” no território da Lusitânia, integrado no contexto da romanização.

Finalmente, numa segunda parte, iremos apresentar um *corpus* dedicado às explorações agrícolas, sítios e objectos isolados descobertos na Lusitânia, relacionados com a prática da viticultura e a cultura do vinho. Este tipo de inventário já foi formulado para outros estudos gerais, como *Roman Portugal*, inventário dedicado aos sítios arqueológicos romanos em Portugal, realizado por Jorge de Alarcão¹⁹, ou específicos, a tese de doutoramento de Francisco Sande-Lemos²⁰, do inventário de *villae* na Hispânia, da autoria de Jean Gorges²¹, ou mesmo sobre as explorações de vinho e azeite romano na Península Ibérica, de Yolanda Peña Cervantes²². No entanto, se o nosso trabalho se encontra na órbita destes estudos, muitas das informações neles patentes encontram-se incompletas ou são demasiado genéricas para o estudo do vinho romano na Lusitânia, pelo que procurámos desenvolver, actualizar e completar tal *corpus* com as informações disponíveis.

¹⁹ ALARCÃO, 1988.

²⁰ SANDE-LEMOS, 1993.

²¹ GORGES, 1990.

²² PEÑA CERVANTES, 2010.

CAPÍTULO 1
A HISPÂNIA, A LUSITÂNIA
E OS SEUS TERRITÓRIOS

O povo que ocupa o território posteriormente conhecido como Lusitânia constitui uma etnia, aparentemente desconhecida pelos primeiros geógrafos gregos. Na verdade, se chegaram até nós diversas referências a povos celtas nesta região²³, esse não será o caso para os *lusitanos*.

Figura 1. Principais grupos linguísticos da Península Ibérica no século Iº d.C.



Não existem referências históricas para o período da Proto-História peninsular dos epónimos *Lusoor* *Lusus*, suposto nome do filho ou companheiro de Baco e a partir do qual partiria a apelação de Lusitânia²⁴. Etimologicamente, a origem do nome latino *Lusitani* não é clara. De possível ascendente celta, podemos estar perante a união dos epónimos *Lus* e *Tanus*. O étimo *Lus* pode derivar directamente do nome de um dos povos antigos dos quais a etnia dos Lusitanos descende, os *Lucis* ou *Lusis*, que Avieno menciona²⁵.

²³ Herotode de Heraklea e Theopompos Philippika, (Estêvão de Bizâncio, cfr. RICHARDSON, 2004).

²⁴ Como escreve Plínio: “le nom ‘Lusitania’ dérive des jeux (*lusus*) du père Bacchus, ou la furie (*lyssa*), de ses spectateurs exaltés, et Pan était le gouverneur. Mais les légendes sur Hercule et Pyrène, et même Saturne, sont, a mon avis, très fabuleuses”. Plínio NH, III, 8.

²⁵ ALARCÃO, 1992.

Tan (ou *Tain*) pode derivar da palavra da língua celta *Tan* (ou *Stan*), que significa “região com abundância de água”²⁶. Embora esta explicação possa pecar pela simplicidade, ela é, na nossa opinião, a que aparenta ser a mais credível entre diversas teorias em discussão desde o século XIX²⁷.

Apiano²⁸ e, sobretudo, Estrabão fazem uma descrição extremamente detalhada dos lusitanos, referindo as suas leis, costumes e tradições, “muito diferentes daquelas dos povos da Bética”²⁹. Todavia, Políbio ainda se refere aos Lusitanos do Sul do território como celtas, habitando nas proximidades dos Turdetanos³⁰.

Embora diversos autores antigos façam referência a alguns dos povos que habitavam na Lusitânia, apenas um, Estrabão, explica a razão para tal: “a Este pelas nações dos Carpetanos, dos Vetões, dos Vaqueos, dos Galaicos e de outras, sem importância suficiente para serem mencionadas, devido à sua insignificância”³¹. Este autor explica-nos igualmente que, no período em que escreve, outros autores fazem por vezes referência a apenas um povo, quando, na realidade, existiam vários.

A introdução da viticultura no território da Lusitânia parece ser faseada em momentos definidos pela organização administrativa, segundo as cronologias obtidas a partir das explorações agrícolas romanas do território: a primeira região a produzir vinho terá sido a que corresponde às zonas do Algarve e Alentejo actuais. A primeira referência a vinho no território lusitano é-nos dada a conhecer por Políbio, quando refere preços de produtos no Sul da Lusitânia³². Paralelamente, o Sul é a região em que os estudos sobre a ocupação romana se encontram mais desenvolvidos na antiga província da Lusitânia, sobretudo no que diz respeito aos estudos sobre ocupações agrícolas. Estes resultados são fruto de diversos projectos micro-regionais, como os realizados sobre os sítios de São Cucufate (Vidigueira) ou Torre de Palma (Monforte), mas também de prospecções, sondagens e escavações sistemáticas, inseridas em grandes projectos de construção, como o da barragem do Alqueva. Assim, foi possível realizar intervenções em sítios arqueológicos que demonstram a intensa exploração agrícola da região, como a Insuínha II (Vidigueira), onde foi descoberto um lagar de vinho e a respectiva *cella vinaria*, ou o Monte da Chaminé (Ferreira do Alentejo), onde, entre outros vestígios, foi descoberto um lagar de azeite.

O centro da Lusitânia, entre o Norte do actual Alentejo e a Serra da Estrela, e entre o Oceano Atlântico e o início do Maciço Central, em Espanha, embora durante muito tempo praticamente mudo a nível da investigação arqueológica, tem vindo a receber cada vez mais

²⁶ Os topónimos de *Britania* ou de *Aquitania* utilizam também o étimo “-tan”.

²⁷ ALARCÃO, 1992; GORROCHATEGUI, 1985.

²⁸ APIANO, Lv. VI, X.

²⁹ VILATELA, 2000.

³⁰ *Op. cit.* Ateneu (*Deipnosophistai*, VIII).

³¹ ESTRABÃO, GEO. III, 4, 12.

³² *Op. cit.* Ateneu (*Deipnosophistai*, VIII).

atenção por parte dos investigadores que se dedicam ao período clássico. Um dos estudos mais notáveis sobre o *ager* romano nesta zona foi desenvolvido por Pedro Carvalho³³. Os trabalhos deste investigador sobre a distribuição de estruturas de exploração agrícola romanas e ocupação do solo no território lusitano são essenciais para compreender as heterogeneidades da província. Também o trabalho de Catarina Tente³⁴ e de Marina Vieira³⁵, abordando, sobretudo, a ocupação do solo na Alta Idade Média, fornecem pistas essenciais para se compreender a distribuição da população nestes territórios, uma vez que também abordam as continuidades e rupturas sentidas no final da romanização, e as explorações agrícolas, prestando atenção especial às estruturas de produção, como os diversos tipos de lagares.

O Norte da Lusitânia, entre a Serra da Estrela e o rio Douro, foi alvo de intervenções e estudos sobre os períodos da romanização e da Alta Idade Média, desenvolvidos por diversas equipas de investigação, sendo de salientar o trabalho de Carlos Brochado de Almeida e do GEHVID³⁶, a nível da descoberta e contextualização de diversos lagares escavados na rocha nas zonas de Marialva, Mêda e Longroiva. Este investigador também dirigiu outros trabalhos no litoral Norte da Lusitânia³⁷ e no Vale do Sousa³⁸. Deve ainda destacar-se, para o período que estamos a tratar, o trabalho de A. Silva e J. Guimarães na bacia do Douro, sobretudo com as recentes escavações do Castelo de Gaia³⁹ e do Castro de Uima⁴⁰, que têm fornecido novas perspectivas sobre o comércio no período romano, em especial durante os séculos IV e V d.C. No interior Norte da província, os trabalhos de prospecção sistemática, inventariação e escavação de sítios, sobretudo com fortes ocupações na época romana, levados a cabo por António Sá Coixão e a sua equipa nos concelhos da Mêda⁴¹ e de Foz Côa⁴², têm esclarecido o quadro da ocupação do *ager* fronteiriço com a Tarraconense. É importante salientar o significativo número de lagares escavados na rocha descobertos nesta zona⁴³, dos quais uma parcela será da época romana e que nos permitem de ensaiar um quadro tipológico para este tipo de estruturas de produção.

³³ CARVALHO, 2006.

³⁴ TENTE, 2007.

³⁵ VIEIRA, 2004.

³⁶ ALMEIDA, 2000; ALMEIDA *et alii*, 1998.

³⁷ ALMEIDA, 2001.

³⁸ SOUSA *et alii*, 2005.

³⁹ CARVALHO, 2003.

⁴⁰ GUIMARÃES e SILVA, 2010.

⁴¹ COIXÃO *et alii*, 2008.

⁴² COIXÃO, 1996.

⁴³ GORGES, 2004; ALMEIDA, 1998.

A geografia da Lusitânia romana

Figura 2. Localização da província da Lusitânia na Península Ibérica.



A obra de Políbio fala pela primeira vez da Lusitânia do século II a.C. Todavia, as delimitações exactas deste território não nos são conhecidas. Claudius Ptolomeus⁴⁴, que escreve cerca de dois séculos mais tarde, descreve-nos os limites da Lusitânia: a Sul, o Norte da Bética, enquanto o limite Norte seria definido pelo rio Douro; a Este, o arco desenhado pelos rios Douro (*Durius*) e Guadiana (*Anas*) fechariam o território da província.

As condições geográficas da Lusitânia são vagamente descritas pelos autores clássicos. Estrabão fala-nos do território da Ibéria como sendo uma região com uma má distribuição de água e terrenos pobres e inférteis a Norte⁴⁵. Todavia, este autor também nos refere que o Sul da província possui terrenos férteis em abundância. Ora, no período em que Estrabão e outros autores clássicos seus contemporâneos nos descrevem a Lusitânia, o território é mal

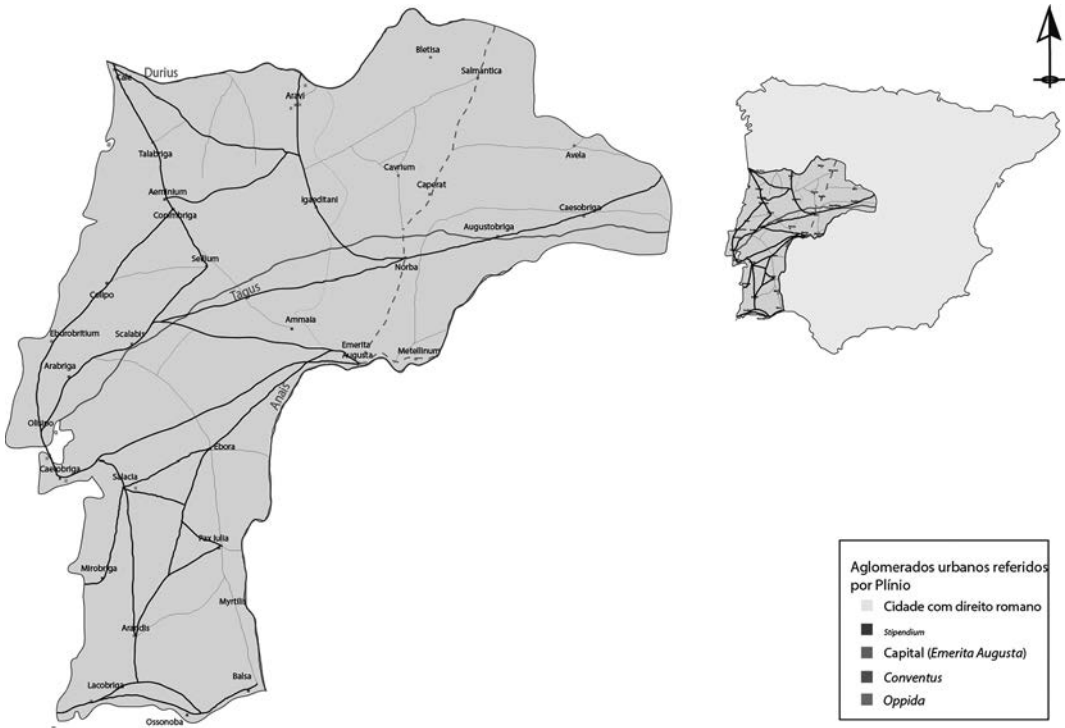
⁴⁴ Cl. Ptolomeus, GEO., IV, 2.

⁴⁵ ESTRABÃO, GEO. III.1.2.

conhecido pelos romanos que se encontram no meio de convulsões sociais e de uma guerra sangrenta com Cartago. Logo, a percepção dos territórios peninsulares é muitas vezes difusa e pouco clara. Devemos ter em conta que vários dados imprescindíveis são descritos pelos autores clássicos, nomeadamente sobre os rios mais importantes, principais pontos de altitude e pontos estratégicos, algumas cidades e povos que habitam no território.

Os principais rios dos quais temos notícia pelos geógrafos antigos são o *Durius* (Douro), o *Tagus* (Tejo)⁴⁶, o *Anas* (Guadiana), o *Vaccua* (Vouga) e o *Mundas* (Mondego). Os textos de Estrabão⁴⁷ fazem também referência a outros rios, como o *Baenius* (Minho) ou o *Lethe* (Lima). Todavia, embora o autor os identifique como rios da Lusitânia, eles encontram-se administrativamente na província da Tarraconense, a Norte do Douro.

Figura 3. Cidades romanas conhecidas na Lusitânia durante o século IV^o d.C.



Ptolomeu refere que o povo dos Lusitanos apenas possui uma cidade na costa atlântica, *Oliosipon* (*Ollisipo*, actualmente Lisboa). Porém, no interior do território, os lusitanos dominam a região e possuem outras cidades das quais o autor, diligentemente, dá notícia, como *Lavare*, *Aritium*, *Selium*, *Elbocoris*, *Araducta*, *Verurium*, *Velladis*, *Aeminium*, *Chretina*,

⁴⁶ Estrabão fala-nos de videiras nas margens deste rio (ESTRABÃO, GEO. III, 3, 6).

⁴⁷ ESTRABÃO, GEO. III.1.6.

Arabriga, Scalabis colonia, Tacubis, Concordia, Talabriga, Rusticana, Mediculeia, Caurium, Turmogum, Burdua, Colarnum, Sallaecus, Ammaea, Eburia, Norba Caesarina, Liciniana, Augusta Emerita, Evandria, Geraea, Caecilia Gemellina e Capasa. Infelizmente, os outros povos que habitam no território mais tarde conhecido como Lusitânia, são referidos apenas brevemente: os *Turditani*, a Sul, com as cidades de *Balsa, Ossonoba, Salacia e Caetobrix*; os *Turdetani*, que possuem as cidades de *Pax Iulia e Julia Myrtilis*; e, finalmente, os *Vettones*, povo que tem como território a zona Este da Lusitânia, contando com as cidades de *Lancia Oppidana, Cottaeobriga, Salmantica, Augustobriga, Ocelum, Capara, Manliana, Laconimurgi, Diobriga, Obila e Lama.* A maior parte destas localidades irão desaparecer com o tempo, diminuindo ou aumentando de acordo com vários factores ao longo da história do território, sendo que, em muitos casos, a evolução sociopolítica faz com que restem esquecidas durante muito tempo, como foi o caso de *Ammaea*⁴⁸ ou *Medobriga*⁴⁹, para serem re-descobertas pela Arqueologia já no século XX.

A evolução política e o nascimento administrativo da província

A Península Ibérica constitui um território sobejamente conhecido no Mediterrâneo muito antes das descrições dos geógrafos romanos. Os fenícios, gregos e cartagineses tiveram aí uma forte presença, através de entrepostos comerciais e colónias. Durante um largo período, estes povos irão manter relações comerciais com as populações autóctones, chegando mesmo a formar relacionamentos próximos⁵⁰. No entanto, será apenas a partir da segunda guerra púnica, quando o campo da batalha entre Roma e Cartago se expande, abrangendo o território peninsular, que os romanos começarão a dar maior atenção à Península Ibérica, começando aqui o processo de assimilação e domínio romano da Hispânia.

O conceito de “romanização” é utilizado, normalmente, com uma conotação negativa, de forma recorrente na historiografia tradicional desde o século XIX. Durante muito tempo, foi aceite que a cultura romana se impôs na Península Ibérica a toda uma série de culturas, de raiz autóctone ou não, consideradas menos evoluídas. Este processo teria sido extremamente rápido e a partir de uma base de aceitação generalizada por parte destas “culturas menores”⁵¹. Assim, o conceito tradicional de romanização estaria imbuído de uma grande velocidade processual, a partir do qual as culturas locais adoptariam elementos culturais romanos numa perspectiva unidireccional.

Ao longo dos últimos anos, o papel das elites romanas e dos povos autóctones tem vindo a ser reanalisado a partir de novas perspectivas e outros conceitos, como os de *domi-*

⁴⁸ CORSI e VERMEULEN, 2006.

⁴⁹ Muito provavelmente o sítio do Castro de São Jurge, hoje em dia alvo de um projecto de investigação dirigido por António de Sá Coixão (COIXÃO, 2009).

⁵⁰ ALMAGRO-GORBEA *et alii*, 2001.

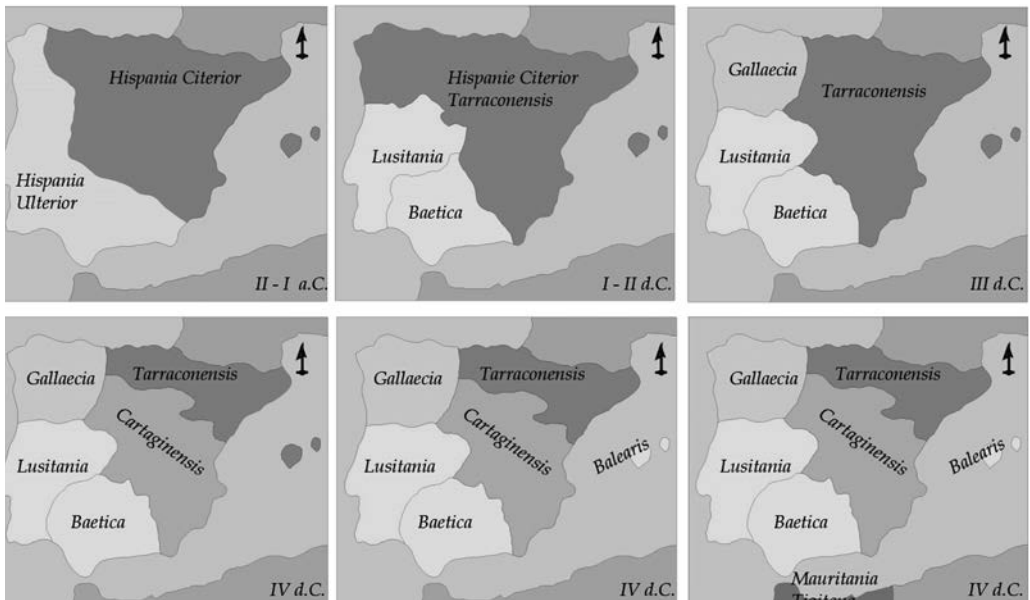
⁵¹ QUARESMA, 2011.

nação, resistência ou negociação, foram adoptados para tentar explicar o processo de romanização. De igual forma, os grupos de indivíduos que actuam neste processo são vistos como entidades abertas e mutáveis⁵², alterando-se assim a perspectiva estática da historiografia tradicional. Embora, do nosso ponto de vista, esta nova tese seja mais convincente, devemos constatar que, ao mesmo tempo, esta é fruto da historiografia actual, demonstrando uma vontade de libertar o conceito de romanização do de colonização e de lhe fornecer uma base teórica mais adaptada ao mundo global dos nossos dias.

Assim, devemos sempre ter em conta estas duas teorias, cada uma com as suas limitações e virtudes. Apenas assim será possível produzir, em conjugação com as informações conhecidas de cada território, um modelo adaptado a cada realidade.

As incursões romanas em território lusitano iniciam-se no século III a.C., no quadro da guerra com Cartago. Todavia, a partir da vitória romana de 197 a.C., os avanços militares de Roma são extremamente limitados, mesmo tímidos, no interior do território da Lusitânia. Apuleio refere por diversas vezes⁵³ ataques, e o que mais tarde se chamará de *razias*, coordenados pelos exércitos estacionados nas *Hispania Citerior* e *Hispania Ulterior*, no território da Lusitânia. É o caso do ataque dirigido por Catão, com *Manlius* como comandante do exército da *Citerior* e *Claudius Nerus* como comandante da *Ulterior*, em 195 a.C., ou ainda dos ataques de *L. Luculus* e *S.S. Galba*, em 150 a.C.

Figura 4. Evolução política da Península Ibérica entre os séculos IIº e IVº d.C.



⁵² WEBSTER, 1996.

⁵³ APIANO, VI.

Em 135 a.C., *Decimus Junius Brutus*, governador da *Hispania Ulterior*, partirá em socorro de *Marcus Lepidus*, que havia atacado *Pallantia* sem a autorização do Senado. Será a partir deste momento que o futuro da Hispânia e a formação da província da Lusitânia serão determinados. No entanto, devemos notar que *Decimus Junius Brutus* já tinha realizado expedições punitivas anteriores ao Norte da Península.

O conflito entre Roma e os povos autóctones do Norte da Península Ibérica, os Cantabres e os Astures, durará de 135 a.C. a 19 d.C. Neste ano, ocorreu a última revolta armada de grandes dimensões na península durante a romanização. A partir desse momento, foi estabelecida a linha de fronteira definitiva entre as futuras províncias da Lusitânia e da Tarraconense.

Em 133 a.C., a Península Ibérica encontra-se dividida em duas províncias, a *Hispania Ulterior* e a *Hispania Citerior*. Esta organização administrativa perpetua-se até ao final do período republicano em Roma.

Para Roma, o interesse no território da Lusitânia parece ter sido mais de ordem política e militar do que propriamente económica. Esta situação será mais ou menos constante até ao século I da nossa Era, aquando da chegada das primeiras vagas de colonos romanos.

Em 27 d.C. a Hispânia sofre novas alterações administrativas e é dividida em três províncias: a *Hispania Ulterior Baetica*, a Sul; a *Hispania Ulterior Lusitania*, a Sudeste e Oeste; e, finalmente, a *Hispania Citerior Tarraconensis*, que integra o resto do território. Neste esquema administrativo, a única província que continuará sob o jugo directo do imperador será a *Tarraconensis*, com unidades militares estacionadas no seu território. Em 73 ou 74 d.C., o imperador Vespasiano atribui a municipalidade romana à maior parte das cidades da Lusitânia⁵⁴.

No século III d.C., o palco político da Hispânia é, mais uma vez, transformado. O imperador Caracala divide a *Hispania Citerior* em duas províncias, criando a *Gallaecia*. Esta transformação teve como principal motivação a exploração de ouro no Noroeste da Península Ibérica e a protecção dos dividendos provenientes desta actividade. Todavia, esta divisão não irá perdurar e, em 238, a província da *Gallaecia* volta a unir-se à *Tarraconensis*.

Em 293 d.C., durante o reinado de Dioclesiano, são decretadas novas reformas administrativas: o território correspondente à *Tarraconensis* é dividido em três novas províncias, a *Gallaecia*, a *Cartaginensis* e a *Tarraconensis*. As dioceses⁵⁵, enquanto unidades administrativas, são criadas nas cinco províncias da *Hispania*, que agora conta também com a *Mauretania Tingitana*, no Norte de África. Finalmente, no século IV, as *Insulae Baleares*, anteriormente parte da província da *Tarraconensis*, recebem a autonomia enquanto província, entre 365 e 385 d.C.

Os limites do território a Lusitânia, entre 27 d.C. e o final do domínio efectivo de Roma na Península Ibérica, serão relativamente estáveis. Todavia, se conhecemos relativa-

⁵⁴ As sedes dos *conventus* da província da Lusitânia inserem-se nas cidades de *Emerita Augusta* (Mérida), *Scalabis* (Santarém) e *Pax Iulia* (Beja).

⁵⁵ ALARCÃO, 1990a.

mente bem o panorama político-administrativo, as informações sobre a economia local são menos consistentes. O mesmo se passa com os esquemas de produção, no quadro das diacronias regionais do Império.

A chegada dos Suevos no século V e a sua instalação no território da *Gallaecia* e na zona norte da província da Lusitânia, entre as bacias do Douro e do Tejo, levantará problemas à *ordo romana* estabelecida. A invasão dos Suevos será mais sentida na Lusitânia, onde a presença, os valores e a cultura romanos se entranharam mais nos hábitos locais e onde a chegada desse povo foi tumultuosa⁵⁶.

No século VI, a anexação do território da Lusitânia pelos Visigodos fará com que pelo menos uma parte das estruturas suevas sofra uma mutação face às suas predecessoras romanas. Mas se a situação de ruptura é sentida pelas elites políticas, as evidências arqueológicas⁵⁷ demonstram que as estruturas e ligações comerciais existentes antes da chegada destes povos exógenos, bem como a estrutura social local, não terão sentido alterações de maior, pelo menos num primeiro momento.

A chegada e a instalação tardia dos romanos na Lusitânia está patente na quantidade de núcleos urbanos existentes no final do século I d.C.: enquanto na Bética⁵⁸ existem 175 cidades, a Lusitânia⁵⁹ conta apenas com 45. Uma vez que a presença romana na Bética e na costa Este da Tarraconense se deve aos conflitos com Cartago desde, pelo menos, o século III a.C., a actividade romana na Lusitânia antes do século I da nossa Era limita-se a acções de controlo e contenção e não de romanização propriamente dita.

A capital romana da Lusitânia, *Emerita Augusta* (fundada em 25 a.C.), actual Mérida, faz parte, como referimos antes, de um rol de meia centena de cidades. Neste número, contamos com cidades de dimensões médias, que serão transformadas em sedes de *conventus iuridici*, como *Pax Iulia* (Beja) e *Scalabis* (Santarém) ou importantes centros comerciais, como *Balsa* (Tavira), *Olisippo* (Lisboa) ou *Salacia* (Alcácer do Sal). A ocupação secundária seria composta por *civitates*, *oppida*, *vicii* e estruturas populacionais de outros tipos com uma orientação económica mais evidente, como as *villae*, as pequenas quintas ou mesmo as estruturas de produção monofamiliares. Iremos desenvolver o nosso trabalho sobretudo sobre as *villae*, unidades de povoamento e exploração que jogam um papel de particular relevo no processo de romanização da Lusitânia e que, em articulação com as cidades, estruturam a transformação da paisagem e da própria sociedade deste território.

⁵⁶ A estrutura administrativa estabelecida pelos Suevos, sobretudo durante a reorganização das dioceses, será utilizada como argumento para modificar a estrutura administrativa dos *conventus* e dioceses, seguida durante o domínio romano e durante os reinados visigóticos posteriores.

⁵⁷ GUIMARÃES e SILVA, 2010; VIEIRA, 2004; COIXÃO, 1996.

⁵⁸ *Idem*, IV, 117.

⁵⁹ O registo arqueológico demonstra bem esta questão, ao nível das estruturas de exploração agrícola, que são em muito maior número na Bética ou na Tarraconense. A epigrafia também nos fornece evidências da existência de uma grande quantidade de funcionários indígenas na administração da província da Lusitânia, o que não sucede com a Bética, onde a maior parte dos funcionários tem nomes romanos (CURCHIN, 2004).

Figura 5. Divisão administrativa da Península Ibérica no século VI d.C.



As *villae* exercem uma influência extremamente forte nas alterações que o período da romanização traz aos territórios onde são implantadas: não só através da valorização económica do solo, mas igualmente através das transformações sociais e culturais que alterarão para sempre o panorama destes territórios. Iremos abordar sobretudo as *villae* e sítios romanos com produção vinícola. Todavia, a compreensão do quadro deste tipo de estruturas não é possível sem se tocar igualmente nos outros tipos de estruturas, sejam aglomerados de carácter populacional, económico ou comercial, que descrevemos anteriormente, para se compreender não só o quadro geral da ocupação romana mas também o papel que o vinho lusitano jogará na romanização e o seu lugar no comércio da província e do Império.

CAPÍTULO 2
O PROCESSO DE PRODUÇÃO,
ARMAZENAGEM
E COMERCIALIZAÇÃO
DE VINHO

A história de como ocorreu a primeira fermentação da uva presenciada pelo Homem não é nem será, muito provavelmente, alguma vez conhecida. Todavia, a evolução desta primeira transformação natural até ao processo de produção elaborado que permite a transformação da uva em vinho e que chegará à Lusitânia, é conhecido, pelo menos durante a maior parte da sua história.

Uma das questões mais importantes com que nos deparámos durante este trabalho foi o da antiguidade da produção do vinho no território correspondente à província romana da Lusitânia. O vinho é conhecido na Península Ibérica pelo menos desde o século VII a.C. Todavia, a existência deste produto deve-se a importações, sobretudo de produções orientais, de comerciantes fenícios. Este comércio atravessa uma fase de ruptura, visível em vários sítios arqueológicos, durante o século VI a.C. e, aparentemente, os povos indígenas começam não só a produzir vinho, mas também a controlar a produção desta bebida no Sudeste peninsular.

O sítio arqueológico de Cancho Roano é um exemplo paradigmático para ilustrar esta questão. Localizado no Vale do Guadiana, a uma distância considerável da costa, contraria a teoria aceite pela historiografia tradicional de que a chegada do vinho seria feita pela costa e que se infiltraria para o interior durante o período de colonização romana. Este sítio é caracterizado pelos investigadores que o estudaram como um “palácio” ou “santuário”⁶⁰. Não querendo entrar numa discussão de foro arquitectónico, parece claro que as estruturas majestosas que compõem este complexo têm uma intenção prestigiante. Os vestígios materiais descobertos demonstram que estamos perante uma exploração agrícola com um controlo efectivo sobre os seus domínios rurais⁶¹. Da mesma forma, nas camadas correspondentes ao período de abandono do sítio, descobriu-se em Cancho Roano cerca de uma centena de ânforas⁶², de produção local. A razão para a existência de tamanha quantidade deste tipo de recipientes cerâmicos e para que os proprietários tenham decidido utilizá-los parece-nos clara: o prestígio que conferiam estas formas cerâmicas ao seu proprietário e utilizadores. A questão sobre a produção de vinho neste local é ainda de difícil resposta, uma vez que não se conhece nem estruturas de prensa nem outras estruturas de exploração agrícola dedicadas à vinicultura. É notório, ainda, que as ânforas não são utilizadas apenas para armazenar e transportar vinho, mas também excedentes de outras produções locais, como pinhões, amêndoas ou cereais. Todavia, os dados provenientes da escavação sugerem que, cerca de meio século antes da implantação das primeiras explorações vitícolas romanas conhecidas na região, os povos que habitavam o Sul da Lusitânia sabiam já como produzir vinho e, pelo menos as suas elites, consumiam-no.

⁶⁰ AYUSO, 2009.

⁶¹ Foram descobertos no sítio vários elementos de controlo da produção, incluindo balanças e selos de chumbo.

⁶² Embora não tenha sido identificada a oficina onde foram produzidos os recipientes, as pastas destas ânforas aparentam ser locais (AYUSO, 2009).

A tecnologia e os diferentes métodos de produção de vinho na Antiguidade são, desde muito cedo, atestados pelos autores clássicos⁶³. Infelizmente, se conhecemos os aspectos gerais associados a este esquema produtivo no Mediterrâneo, as especificidades, sempre presentes nas diacronias regionais, são-nos difíceis de descortinar no caso da Lusitânia, como referimos anteriormente.

Figura 6. «Espaço sagrado» (Cancho Roano, Zalamea de la Serena).



Os autores clássicos, para além do método de produção de vinho em si, falam-nos também dos melhores métodos de armazenagem deste líquido, as orientações dos edifícios e das estruturas ou mesmo as quantidades de recipientes e diferentes tipos de materiais que os proprietários devem ter disponíveis para poderem produzir vinho em diferentes quantidades e qualidades⁶⁴. Porém, estes mesmos autores negligenciam outras questões, como as diferentes arquiteturas associadas ao vinho, que albergam a estrutura de prensa e onde as colheitas são armazenadas ou ainda os recipientes de armazenamento e transporte do vinho, sejam eles em cerâmica ou outros materiais. Embora a investigação arqueológica

⁶³ As obras de Catão, Varrão, Plínio e Columela são as que nos dão um panorama mais claro sobre as técnicas vitivinícolas na Antiguidade.

⁶⁴ Catão (DAC, XVIII, 2-3) propõe ao seu leitor um número ideal de três ou cinco estruturas de prensa e o material necessário para produzir vinho numa exploração agrícola.

tenha tentado, em certos casos, responder a algumas destas questões, elas têm, na sua maioria, permanecido sem respostas conclusivas no caso da província da Lusitânia romana⁶⁵.

O processo de transformação da uva em bebida alcoólica é relativamente simples e ocorre de forma normal na natureza, através da oxidação dos açúcares das uvas. A partir desta transformação química, levada a cabo por leveduras chamadas *Saccharomyces Cerevisiae*⁶⁶, os açúcares transformam-se em álcool. Estas leveduras são transportadas por insectos e consistem numa capa esbranquiçada que cobre as uvas. A partir do contacto destes elementos com o mosto, inicia-se a transformação do açúcar em diversos tipos de ácidos e álcoois, mas também em calor e anídrico carbónico. Este processo, se realizado num ambiente propício e controlado⁶⁷, continua até à eliminação total dos açúcares. As substâncias em que estes se transformam darão aos vinhos os seus aromas e sabores.

Todavia, este processo não é livre de riscos e a instabilidade química representa um perigo constante. Situações como a degradação do vinho e a sua posterior transformação em vinagre devem ser controladas constantemente. Durante a Antiguidade, a maior parte dos métodos que temos ao nosso dispor nos nossos dias para controlar este processo não era conhecida, o que conduzia a várias situações problemáticas, sobretudo ao nível do envelhecimento dos vinhos. Diferentes métodos e soluções foram adoptados, a par e passo com a evolução dos aspectos técnicos da viticultura e da enologia, aos quais sucederá uma multiplicidade de vinhos com diferentes características e sabores.

O vinho romano seria, muito provavelmente, de cor clara. Isto deve-se ao processo de vinificação, uma vez que os agrónomos latinos e gregos não referem o processo de fermentação do vinho com as condições necessárias para desenvolver a cor escura que normalmente lhe associamos. Assim, o vinho provindo de uvas, que adquirem normalmente uma coloração tinta, altera a sua cor através do processo de fermentação. Ainda assim, as misturas de cepas com sumos com cores fortes davam lugar a que o vinho tivesse, efectivamente, cores. Este processo, utilizado em conjunto com a adição de outros produtos ao vinho, faz com que o vinho na época clássica tivesse uma rica variedade de cores.

O consumo do vinho simples, sem a adição de água é normalmente vista, no mundo romano, como algo pouco civilizado, próprio de bárbaros ou pessoas simples do campo. A única referência conhecida sobre o consumo de vinho na Lusitânia chega-nos pela mão de Estrabão, quando refere que os habitantes das “montanhas bebem água [...] eles bebem *zithos* e vinho, que não possuem em quantidade e que bebem muito rapidamente em banquetes familiares”⁶⁸. Infelizmente, o autor não explica se este consumo seria feito através de

⁶⁵ Yolanda Cervantes, por exemplo, defende que “para a Lusitânia não existem dados suficientes para estudar as estruturas e os recipientes usados para o vinho” (PEÑA CERVANTES, 2010: 202).

⁶⁶ Devemos ter em conta que existem centenas de variedades de “leveduras de açúcar”, dando diferentes qualidades aos vinhos, dependendo das variantes presentes durante a fermentação.

⁶⁷ Com uma temperatura constante variável entre os 14° e os 30°C.

⁶⁸ PLÍNIO, NH, III, 7.

misturas com água. Todavia, podemos deduzir que, se tal ocorresse, seria certamente observado como um factor de civilização.

No processo de fermentação do vinho clássico, uma das questões mais importantes prende-se com a sua conservação e respectiva vida útil, enquanto produto consumível. Conhecemos quatro métodos através dos quais os agrónomos clássicos aumentavam a resistência do vinho. Estes materiais, que transformam de uma forma ou outra as qualidades, sabores e propriedades do vinho romano são o gesso, o pez, o *defrutum* e o sal.

O vinho apelidado *tethalassomenoi*, por exemplo, era um dos vinhos a que eram lançados fragmentos de *pouzzolano* e gesso. Neste caso, os produtores ainda adicionavam água do mar ou sal. Este líquido era muito apreciado em Roma pelas suas propriedades laxativas⁶⁹. Todavia, este processo não era realizado apenas devido ao gosto que conferia, mas sim por ser um dos métodos mais utilizados no mundo antigo para garantir a conservação do vinho. Se for utilizado durante o processo de fermentação, o sulfato de cal presente no gesso clarifica e acidifica o mosto, enquanto a adição de mármore diminui a acidez⁷⁰. Assim, a utilização destes elementos permite o controlo da acidez e do próprio processo de transformação das leveduras.

A utilização de pez ou resina é feita na impermeabilização de ânforas, *dolia* e *cupae*. Todavia, estes produtos eram frequentemente adicionados ao vinho. Isto deve-se ao facto de que a adição do pez fornece qualidades anti-sépticas e confere um gosto agradável, associado aos vinhos envelhecidos. Este último factor está intimamente ligado à criação do vinho *picatum*. Fruto da mistura do vinho com pez, são diversas as formas sugeridas pelos agrónomos latinos para o criar. Columela sugere que se misture o pez moído⁷¹, enquanto Plínio preconiza a utilização de resina crua, depois de passada e filtrada por água a ferver⁷². Este processo permite também alterar o gosto do vinho, escondendo os seus eventuais defeitos.

Podemos igualmente citar outros exemplos de vinhos que resultam de misturas, como o muito conhecido e apreciado *defrutum*, que resulta da mistura de mostos cozidos com o vinho, para amplificar os seus sabores e graduação alcoólica⁷³, o *mulsum*, em que vinhos produzidos com certas castas são misturados com mel, ou ainda o *carenum*, vinho novo ao qual eram adicionadas especiarias e que era reduzido, através de uma cozedura, a metade do seu volume. Todavia, o mais conhecido seria o *defrutum*, cujo resultado da cocção do vinho a um terço ou metade do seu volume era misturado, segundo Columela, num rácio de 1/32 ou 1/24 com vinho novo. Esta mistura é muito semelhante ao método

⁶⁹ PLÍNIO, NH, XIV, 120.

⁷⁰ A adição destas substâncias tem como objectivo baixar o nível de pH do vinho e diminuir a velocidade com que o líquido fermenta depois da prensagem.

⁷¹ COLUMELA, DRR, XII, 23.

⁷² PLÍNIO, NH, XIV, 124-125.

⁷³ Como ainda hoje podemos observar em vinhos como o Xerez, na Andaluzia, ou o Vinho do Porto, no Vale do Douro.

de adoçagem moderna e, em certos casos, era também feita com outros frutos, como ameixas.

Finalmente, o sal, utilizado sob a forma de água salgada ou simplesmente seco e moído, é misturado com o vinho para aumentar as suas capacidades de conservação.

Como já referimos, o processo de vinificação é simplesmente um processo natural com um acompanhamento e controlo humano, principalmente durante a última etapa. Todavia, a maior parte da produção vinícola romana tem como objectivo criar vinho novo, com um propósito de venda e consumo relativamente expeditos. Existem também vinhos mais requintados, para aqueles que os possam comprar e sobre os quais incidem os processos de conservação que referimos anteriormente. Estas grandes colheitas envelhecidas são vendidas em leilões e em lojas nas cidades mais cosmopolitas.

A produção do vinho inicia-se, antes de mais, com a plantação das vides. Vários factores são tomados em conta aquando da escolha dos terrenos mais favoráveis para plantar a vinha, sendo um dos mais importantes o tipo de solo. Os latifundiários que constroem *villae* com o intuito de produzir vinho na Hispânia escolhem principalmente terrenos aluviais, coluviais ou com solos castanhos calcários, sendo muito poucos os casos a sair desta lógica de ocupação do campo. No caso específico da Lusitânia, as *villae* vinárias não são excepção à regra, sendo construídas quase sempre em solos de categoria A, com poucas ou nenhuma limitações e bem adaptados a uma agricultura intensiva, ou B, com limitações moderadas, possibilidade de erosão e com capacidade para uma agricultura moderada/intensiva⁷⁴. No período que abordamos, existem diversas formas de plantar a videira, como ilustram os autores clássicos: desde a *vina prostata*, caso em que a videira é deixada brotar e mantida a uma altura muito baixa, até à *vitis arbustiva*, que denomina a forma de plantar as videiras em conjunto com árvores, crescendo em conjunto. Infelizmente, no caso da Lusitânia, não conhecemos bem os *sulci* ou *alveei*, estruturas negativas nas quais as vinhas se implantam durante a Antiguidade, mas alguns estudos em curso e, sobretudo, a revisão da documentação de sítios escavados no passado podem permitir surpresas, como é o caso da *villa* do Prazo (Freixo de Numão, Vila Nova de Foz Côa), onde estruturas que foram interpretadas como fossas mais antigas aparentam ser simplesmente sulcos de plantação de videira do período clássico.

O conhecimento dos agrónomos romanos sobre a plantação da videira não se limita aos aspectos formais. Nos tratados de agricultura, propõe-se aos leitores diversos tipos de cepas a plantar, com relação directa com os tipos de terreno, exposição solar e tipo de plantação⁷⁵. A finalidade da produção, seja a de produzir vinho ou, simplesmente, uvas para consumo imediato, ou ainda as exigências comerciais de determinadas plantações marcam também as obras de agronomia latina.

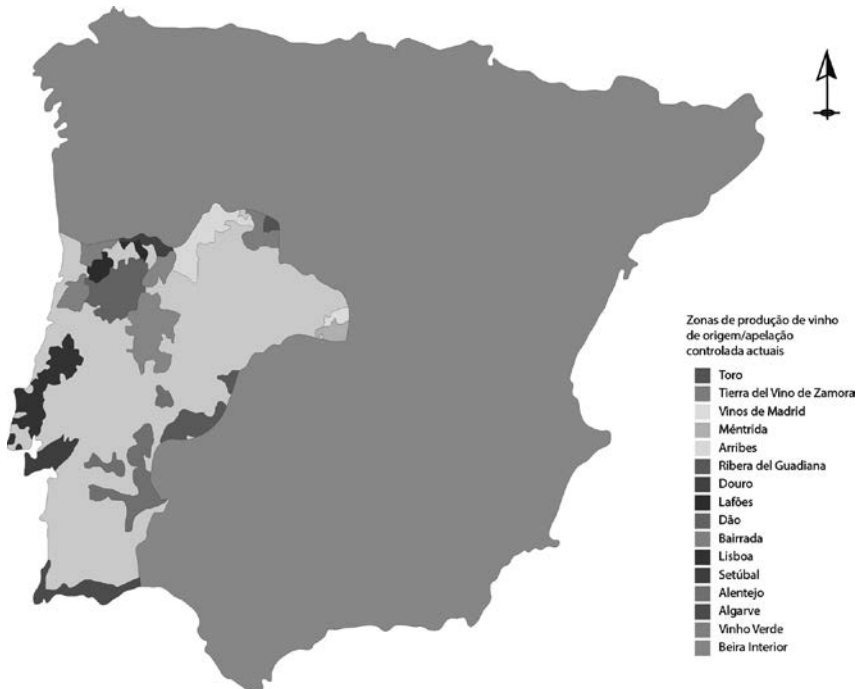
⁷⁴ Esta hierarquização é a do Instituto do Ambiente de Portugal, que classifica os solos entre A a E, de acordo com a sua capacidade de utilização.

⁷⁵ CATÃO, DAC, IV.

Figura 7. Fragmentos de *dolium* vinário (Rumansil I, Murça do Douro).

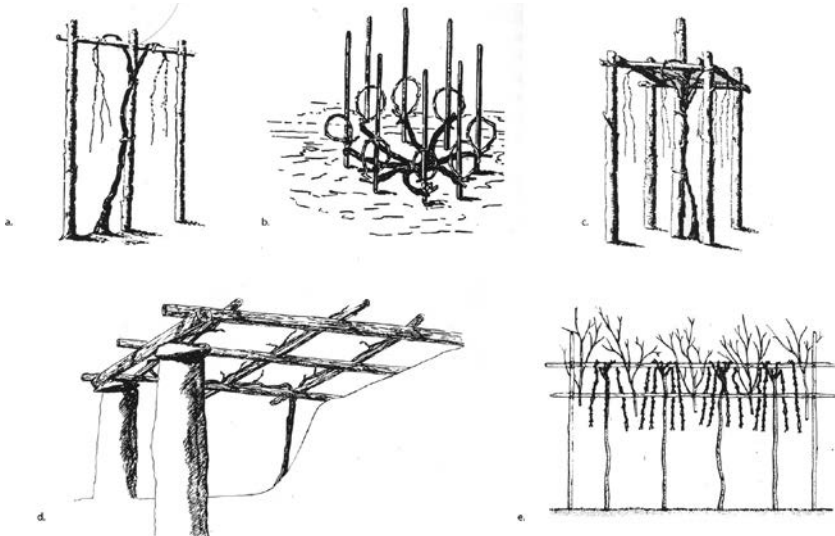


Figura 8. Zonas de apelações vitícolas actuais no território correspondente à antiga Lusitânia.



As técnicas de irrigação dos terrenos agrícolas em grande escala, aparentemente desconhecidas dos povos que habitavam a Lusitânia, são testemunho de uma grande parte da obra arquitectónica desenvolvida por Roma na província. Sob a forma de barragens e sistemas de retenção e de disseminação, os primeiros passos da arquitectura romana da água em território lusitano aparentam datar do século I d.C. As grandes explorações agrícolas de tipo *villa*, sobretudo as existentes no Sul do território, são sempre providas de intrincados sistemas, não apenas para abastecer estruturas lúdicas, cozinhas e banhos com água, mas sobretudo para abastecer os terrenos agrícolas de irrigação adequada⁷⁶. Os territórios a Sul do Tejo, com as condições climáticas que existem actualmente, cerca de 600 mm de água pluvial por ano⁷⁷, é possível a produção da vinha sem recorrer a um extenso trabalho de rega. Todavia, o momento de maior propagação do cultivo da vinha na Lusitânia, que aparenta datar de entre os séculos III e V da nossa Era, insere-se plenamente no que os climatólogos apelidam de “Roman Warm Period”. Neste período, as condições climáticas seriam mais adversas para a prática agrícola, sendo o território marcado por uma maior amplitude térmica anual e com um aumento da temperatura em 2 a 5 graus. A investigação destes sistemas de recolha e distribuição de água encontra-se bem patente no projecto de investigação da *villa* de São Cucufate: a *villa* principal era abastecida por um sistema com uma série de tanques e grandes bacias artificiais, enquanto os anexos agrícolas, de menores dimensões, dispersos no território dominado pela *villa*, se localizavam sempre em zonas de encosta de uma ribeira próxima do *terroir* principal⁷⁸.

Figura 9. Diferentes formas de plantação de vinha (a. videiras com estacaria simples simples; b. *vitis characatae*; c. *vitis camarata*; d. em pérgola; e. sistema de estacaria piemontês).



⁷⁶ No caso de São Cucufate (Vidigueira), por exemplo, seria possível armazenar 1.305 m³ de água.

⁷⁷ BRANDÃO *et alii*, 2001.

⁷⁸ ÉTIENNE, 1990.

No período que vai desde a plantação até ao momento de colheita, e mesmo durante o processo de vinificação, ocorrem diversos festejos e celebrações de índole religiosa na Antiguidade. São três as grandes festas associadas à produção vinícola, que, num primeiro momento e antes da introdução e divulgação do culto de Baco na sociedade romana, são oficialmente dedicadas a Júpiter: a *vinalia prioria*, que decorre no dia 23 de Abril e durante a qual os recipientes contendo o primeiro vinho do ano anterior são abertos; a *vinalia rustica*, no dia 19 de Agosto, que marca o início da vindima; as *meditrinalia*, dia 11 de Outubro, em que o mosto é consagrado⁷⁹. Como referimos antes, as principais festas vinícolas estão intimamente ligadas ao culto de Júpiter, na óptica da religião do Estado. Todavia, a popularidade do culto de Baco-Dionísio e a associação entre esta divindade e o *Liber Pater* romano alteram o estatuto das festas, que passam a consagrar-se ao deus do vinho⁸⁰, embora, durante as festas que referimos, se dê tradicionalmente a intervenção de outros deuses⁸¹. Todavia, Baco tem um lugar de honra, sendo-lhe concedidas oferendas e sacrifícios, durante e após as celebrações⁸².

A vindima romana é assim iniciada em Agosto, com a *vinalia rustica*. Varrão descreve a festa, com ênfase no seu teor sacro: “o flâmine de Júpiter toma os auspícios da vindima e, depois de dar a ordem de colher as uvas, sacrifica um carneiro a Júpiter. Depois, entre o corte e a apresentação das vísceras, o flâmine colhe as primeiras uvas”⁸³.

Embora a festa da vindima seja tradicionalmente celebrada no dia 19 de Agosto, os agrónomos antigos referem os melhores momentos e as condições a observar para a colheita das uvas, o que sugere que o tempo sagrado nem sempre seria a condicionante principal para a colheita. Plínio sugere que a vindima deva ser feita quando as “grainhas das uvas tenham descido” ou quando “retirarmos uma uva de um cacho, esta deixe um espaço bem definido”⁸⁴. Columela aconselha os seus leitores a realizar a vindima quando as uvas tenham a cor *correcta*⁸⁵. Da mesma forma que as vindimas no mundo romano seriam realizadas em diferentes tempos, de acordo com as condições climáticas e agrícolas, também deveriam ser realizadas durante momentos específicos: nem muito cedo no dia nem nas horas de calor mais forte⁸⁶, uma vez que temperaturas extremas poderiam alterar a fermentação natural em que assenta todo o processo de vinificação antigo.

O *vindemiator* utiliza a *falcata vineatica* ou o *unguis ferreus*, instrumentos em ferro, com forma de faca semi-circular e com a lâmina no seu interior⁸⁷, para cortar os cachos de uvas

⁷⁹ No Vale do Douro, por exemplo, as vindimas são sempre época de festejos ainda hoje, tal como em todas as regiões tradicionalmente vinícolas.

⁸⁰ SHILLING, 1954.

⁸¹ BRUN e TCHERNIA, 2010.

⁸² COLUMELA, XII, 18, 4; VARRÃO, D.R.R., I, 2, 18.

⁸³ VARRÃO, L.L. VI, 16.

⁸⁴ PLÍNIO, NH. 18.74

⁸⁵ COLUMELA, DAR, XII, 2, 69.

⁸⁶ *Idem*.

⁸⁷ Nos nossos dias, este tipo de instrumento chama-se “cutelo”, “brítola” ou “faca de vindima”.

durante a vindima. J.-P. Brun e A. Tchernia colocam a questão que referimos anteriormente, sobre os diferentes momentos de vindima em diferentes locais e, sobretudo, de como eram realizadas as vindimas em explorações agrícolas mais modestas, demonstrando a possibilidade de utilização de grupos contratados de *vindemiatores*⁸⁸, de uma forma muito similar ao que acontece, pelo menos desde o século XVIII, na região do Alto Douro, altura em que grupos de seranos da Beira e de Trás-os-Montes e de galegos eram contratados para vindimar nessa região.

Parece-nos também plausível que, nos “casais”, os *vindemiatores* pudesses consistir em vizinhos e familiares próximos, o que continua a acontecer nas estruturas minifundiárias do território que pertencia à Lusitânia. Infelizmente, não se conhece nenhum tipo de documento que corrobore ou refute esta possibilidade para a Lusitânia. Existem diversos documentos, noutras zonas do império, que nos falam deste tipo de trabalho jornalheiro: a inscrição do cortador de Mactar⁸⁹, por exemplo, que descreve como um destes trabalhadores rurais, de baixa categoria social, consegue, através do seu trabalho, alcançar uma posição social e económica de destaque.

Figura 10. Festa após a vindima (Vale do Douro).



Os cachos de uvas, após a sua apanha, são colocados numa *corbula* ou *corbula fiscinae*. Estes recipientes, feitos com fibras vegetais, são suficientemente leves para serem transportados entre as vinhas e, segundo as descrições dos autores antigos, aparentam ser muito

⁸⁸ BRUN e TCHERNIA, 2010.

⁸⁹ HUBNER, 1892 - CIL. VIII, 11824.

similares aos “cestos de vindimas” em vime, ainda utilizados em algumas regiões de Portugal e Espanha, embora com capacidades diferentes⁹⁰. Cheios, os cestos de vindima teriam um peso médio variável entre os 30 e os 60 kg, sendo transportados pelos trabalhadores sobre o ombro ou a cabeça.

Uma vez cheias, as *corbulae* eram despejadas no interior de outros recipientes, de maiores dimensões. Estes últimos eram finalmente transportados com recurso a carroças puxadas por animais até à área interior da *villa*, onde as uvas seriam transformadas. No caso dos lagares escavados na pedra, as estruturas de transformação estariam instaladas na vinha ou nas suas proximidades, para facilitar o transporte. É plausível que, no período clássico, os lagares escavados na rocha tivessem como utilizadores preferenciais os pequenos produtores. As referências a canais feitos a partir de troncos de madeira ou directamente no solo, os *alvei*, levam-nos a crer que estes seriam utilizados para transferir as uvas ao lagar, podendo consistir também em estruturas amovíveis em madeira. Para impedir que o processo de vinificação fosse alterado por odores estranhos, afectando assim o vinho, a *cella vinaria* deveria estar, antes da vindima, bem limpa e mesmo fumigada.

Figura 11. Transporte de uvas durante a vindima (Vale do Douro).

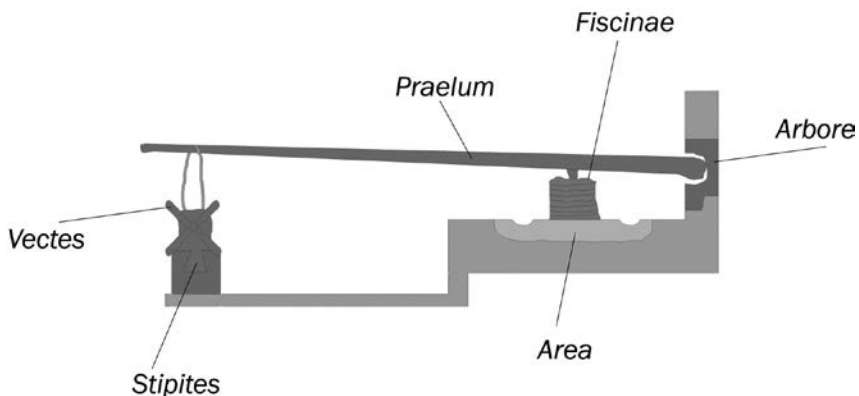


⁹⁰ Com uma capacidade de cerca de três *modii* (26 l), estes cestos são feitos em matéria vegetal (CATÃO, DRR. 12.18)

Figura 12. Transporte de vinho (Vale do Douro).



A *cella vinaria*, ou área de tratamento do vinho, encontra-se normalmente localizada no interior de uma *villa*, próxima ou inserida na *pars urbana*. Todavia, trata-se de uma estrutura que pode variar a nível estrutural ou formal, adaptando-se às diferentes necessidades funcionais. Algumas *villae* apresentam estruturas complexas: vários lagares, tanques de decantação, *fumarium*, etc, todos englobados no mesmo edifício ou dispersos.

Figura 13. Esquema representando um lagar romano, utilizando *fiscinae* para a extração de vinho.

Uma vez terminada a vindima, as uvas são esmagadas, seja por pisa humana, seja por pressão mecânica, e, em alguns casos, as duas, para extrair o líquido da fruta. O processo

mecânico é realizado com recurso a prensas de diferentes tipos, dependendo do caso, prensas simples de prelo, ou prensas de *torcularium*, através da força da *orbis*, componente de madeira que exercita uma pressão derivada nas uvas já esmagadas num de dois tipos de recipientes: as *fiscinae*, sacos produzidos com fibras naturais, ou as *regula*, estruturas fechadas de madeira.

Durante o processo de prensagem, a pisa das uvas, num tanque chamado *calcatorium*, pode ser feito antes da prensa mecânica, com o propósito de a facilitar, uma vez que, após a extracção desse primeiro mosto, o *pes*, a massa restante é mais facilmente esmagável na prensa. Este primeiro líquido era muitas vezes também utilizado para dar corpo aos vinhos de pior qualidade⁹¹. Todo este processo é feito recorrendo aos *calcatores*, homens que, suportados por cordas, com os braços cruzados entre eles ou recorrendo a varas para se amparrarem, pisam as uvas, um processo normalmente acompanhado por músicas e cantos⁹². Quando a pisa das uvas é muito longa para ser alcançada num só dia, prolonga-se durante a noite, o que pode ser compreendido pelo concelho de Catão aos produtores sobre a necessidade de possuírem lâmpadas e camas para os trabalhadores na *cella vinaria* durante as vindimas⁹³.

O processo de prensagem das uvas é relativamente simples. Todavia, as fontes antigas demonstram que existem diversos métodos para o fazer. Catão sugere que as uvas sejam escolhidas e colocadas directamente no *torcularium*, para serem esmagadas⁹⁴. Posteriormente, o *mustum* deve ser colocado directamente nos *dolia* revestidos com pez ou, em alternativa, colocado no *lacus* e, num segundo momento, nos *dolia*. Columela defende que o *mustum* deve ir directamente para o *lacus musti*, mas também refere que este líquido pode ser colocado em tanques de fermentação⁹⁵, enquanto Plínio, explica que o método correcto é o da mistura do vinho proveniente da prensagem do *torcularium* e o da prensagem humana no mesmo tanque e o seu depósito, posterior, em *dolia* ou tonéis⁹⁶. Abordaremos as diferentes formas de prensagem das uvas mais adiante. Todavia, devemos deixar claros três pontos: que a prensagem humana pode extrair até 80% do sumo das uvas; que este sumo é geralmente considerado de qualidade superior ao proveniente da prensagem mecânica⁹⁷; e que os preços relativos à construção e manutenção de um lagar construído em maçonaria, com a prensa em madeira, podem ter sido demasiado elevados para a maioria dos pequenos agricultores.

⁹¹ COLUMELA, DAC, XII, 19.

⁹² GEOPONIKA, 6.11.

⁹³ CATÃO, AGR., XVIII, 13.

⁹⁴ CATÃO, AGR. XXV, 1.

⁹⁵ COLUMELA, DRR. XII, 41.1.

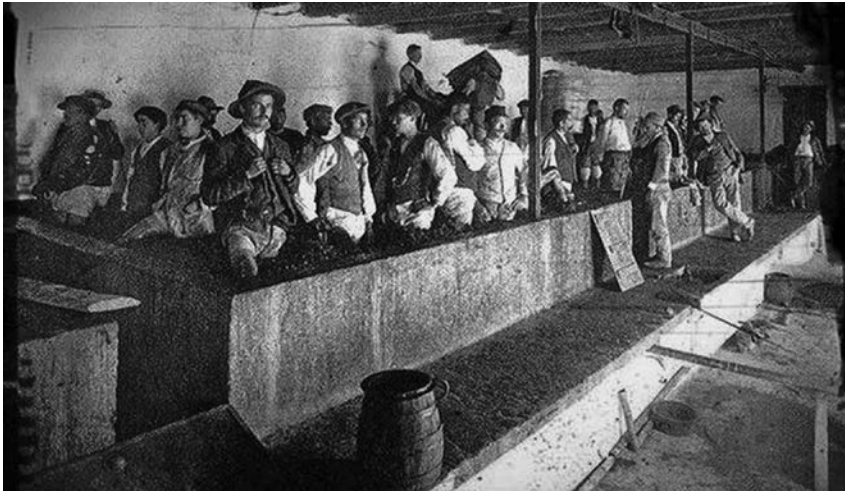
⁹⁶ PLÍNIO, NH., XIV, 133 et 132.

⁹⁷ THURMOND, 2006.

Figura 14. *Ceira* utilizada para a produção de azeite, muito similar às *fuscinae* romanas.



Figura 15. Prensagem de uvas (Vale do Douro).



Como explicámos anteriormente, o processo de vinificação deve ser estável e num ambiente controlado para que a fermentação seja possível e apenas termine quando necessário. Normalmente, a fermentação é iniciada directamente na zona de prensagem e, sobretudo, em estruturas construídas próximas do lagar, como bacias revestidas a *opus signinum*, para controlar a temperatura do processo, que nunca deve ultrapassar os 30°C. Se a fer-

mentação ultrapassasse este limite, as leveduras morreriam e todo o processo parava⁹⁸. Uma semana após a prensagem⁹⁹, o vinho deve ser trasfegado para recipientes onde prossegue a sua maturação ou, simplesmente, colocado em reserva para ser vendido directamente.

O processo da transferência do vinho entre a zona de produção e os recipientes específicos onde será armazenado ou vendido era feito com o recurso a recipientes específicos para a trasfega ou utilizando estruturas de canalização do tipo *alveei*. Se fossem utilizados recipientes, estes deveriam ser, como as estruturas de armazenamento, revestidos com pez, para auxiliar à conservação do vinho e ao isolamento do líquido.

O envelhecimento do vinho era muito variável, de acordo com o propósito a dar ao líquido. Para o vinho novo, o processo de envelhecimento não seria normalmente superior a seis meses, sendo este tipo de vinho, destinado à venda directa, o que seria mais consumido no Império. Relativamente ao vinho que seria conservado e envelhecido, era necessária a presença de açúcares, para impedir a proliferação de bactérias acéticas: este objectivo era alcançado utilizando mostos cozidos, como no caso do *sappa* ou do *defrutum*, o que aumentava a graduação alcoólica do vinho. Os autores antigos referem também formas de adulterar os vinhos, alterando as suas propriedades naturais, fazendo-os passar por colheitas mais antigas e, assim, aumentando o seu valor de mercado¹⁰⁰. Entre vários métodos, poderia utilizar-se o feno-grego, que misturado com o vinho alterava o seu sabor, introduzindo moléculas que seriam adquiridas durante o envelhecimento natural. O aquecimento e fumagem do vinho, através de estruturas especiais de hipocausto, chamadas *fumaria*, também alcançariam esse objectivo.

Finalmente, a armazenagem do vinho poderia ser feita em dois tipos de contentores especiais, no mundo romano, os *dolia* e as *cupae*. Cada um destes tipos de recipientes tem as suas características especiais, que fazem com que sejam mais apropriados para determinados casos, sem contar com outros factores que possam influenciar a decisão, de ordem cultural ou prática.

Uma *villa vinaria* com mais de cem *iguera* (ou seja, cerca de 200 acres) deverá ter, entre outros equipamentos, “três lagares totalmente equipados, vasos de armazenagem suficientes para albergar a produção de cinco vindimas, num total de cem *culleus* de vinho, vinte jarros para *mustum*, seis metades de ânfora revestidas de tecido, quatro ânforas completas revestidas de tecido [...] e dez jarros para trasfegar o vinho”¹⁰¹. Catão fala-nos também do equipamento necessário para o funcionamento de uma *villa* com cinco prensas, que, para além dos elementos anteriormente citados, deverá incluir outros, como *praeli* suplementares. Todavia, a realidade que conhecemos da Lusitânia parece muito diferente da que este autor refere: normalmente uma *villa* possui uma prensa para a produção de vinho e só em raros

⁹⁸ COLUMELA, DRR, I, IV, 9-10.

⁹⁹ PLÍNIO, HN., XIV, 134.

¹⁰⁰ PALLADIUS, XI, 14.

¹⁰¹ CATÃO, DRR, XVIII.

casos existem duas destas estruturas no mesmo período cronológico de utilização, sem que existam casos conhecidos de estruturas de produção agrícola com mais de duas prensas de vinho. Ora, se os limites do território de exploração útil de uma *villa* são definidos a partir do número de prensas funcionais e do espaço disponível para albergar vinho na *cella vinaria*, nenhuma *villa* com produção de vinho na Lusitânia aparenta ter tido um *ager* superior a 150 *iugera*. Ainda assim, esta linha de raciocínio não poderá generalizar-se de maneira tão simples, uma vez que, como veremos mais adiante, as *villae* vinárias conhecidas no território possuem por vezes anexos ou pequenas áreas de exploração, que se encontram fisicamente fora da área construída em torno da *pars urbana*, zona tradicionalmente vista como de controlo directo da *villa*, permitindo abranger territórios mais vastos e que levam a uma multiplicação do equipamento disponível, fora da *pars rustica*, para a produção de vinho.

Figura 16. Envelhecimento de vinho em talhas.



Uma *cella* é, por definição, uma zona de armazenagem, um local de arrumação. No mundo romano existem diversos tipos de *cellae*, com fins e propósitos muito específicos. Desde a *cella penaria*, uma área utilizada para o armazenamento generalizado de bens, até à *cella proutuaria*, onde a carne e outros produtos de consumo mais rápido seriam armazenados, passando pela *cella olearia*, para armazenar o azeite (a orientação deste tipo de edifícios seria a Sul, para diminuir a abrasão causada pelo frio durante o Inverno) e a *cella vinaria*, onde o vinho era armazenado. Ao contrário da *cella olearia*, a *cella* utilizada para o vinho devia ser orientada a Norte, uma vez que era assim possível manter temperaturas relativas mais constantes. Esta área podia ser subdividida em várias zonas, para albergar diferentes

colheitas: um caso relativamente comum era a divisão em duas grandes áreas, com uma dedicada a albergar as produções mais recentes e destinadas a um consumo imediato e em maior quantidade, enquanto uma outra, por vezes referida como *apotheca*, era destinada a albergar os vinhos velhos, em envelhecimento ou de melhores qualidades. Os autores clássicos aconselhavam os seus leitores a armazenar os seus vinhos nas condições o mais frescas o possível, o que era frequentemente feito com a armazenagem de vinho em grandes talhas (*dolia*), enterradas, como podemos observar no caso da *villa* de La Sevillana. A adaptação térmica também poderia simplesmente passar por alterações arquitectónicas, diminuindo o piso de trabalho relativamente ao espaço envolvente, como se verifica nas *villae* de Vale do Mouro e de Torre de Palma. Vitruvius, por exemplo, aconselha os proprietários a disporem as janelas da *cella vinaria* voltadas a Norte, uma vez que o calor pode alterar os vinhos¹⁰². Columela complementa o concelho de Vitruvius com a informação de que a *cella* deve estar o mais longe possível de áreas que possam transmitir maus odores, o que prejudica a produção e a armazenagem do vinho¹⁰³, chegando a sugerir que se deve queimar incenso na sala para afastar eventuais odores.

O tamanho e importância de uma *cella vinaria* estão directamente ligados à quantidade de vinho produzido pela exploração agrícola, mas não são condicionadas apenas pela quantidade da colheita anual. Varrão, por exemplo, aconselha que a *cella* tenha um tamanho suficiente em relação às dimensões da exploração, mas também que permita receber mais do que o resultado de uma vindima, para que seja possível envelhecer vinhos e, mais importante ainda, para que o momento de venda seja o mais benéfico possível para o produtor¹⁰⁴.

Em muitas *villae* com produção de vinho da Lusitânia foram descobertos vestígios de grandes edifícios que aparentam ter sido utilizados para a armazenagem de vinho, cobertos frequentemente por grandes naves longitudinais. Encontram-se também áreas de armazenagem poli-funcionais, por norma a partir do final do século III d.C., como é o caso de Vale do Mouro, onde *dolia* vinários aparentam ocupar, no mesmo momento de utilização, áreas que não são exclusivas de armazenamento de vinho, que não são *cellae vinariae*. Embora estas alterações de funcionalidades no interior das *villae* sejam evidentemente comuns, como na *villa* de La Sevillana, onde uma zona de entreposto vinário foi recoberta por alterações arquitectónicas posteriores, parece-nos claro que estamos perante uma alteração de comportamentos sociais marcado pela romanização, neste momento já bem assente na Lusitânia, e que se reflecte na forma de produzir, armazenar e vender o vinho.

Após o estágio na *cella vinaria*, os vinhos são vendidos. Embora seja aparentemente simples, a forma como este processo comercial decorre nem sempre é clara, uma vez que existem poucas informações sobre ele. No entanto, para a Antiguidade Tardia, são conhecidos paralelos históricos, sobretudo ao nível dos *negotiatores*, com detalhes de como estes

¹⁰² VITRÚVIO, DARC. VI, 6.

¹⁰³ COLUMELA, DRR, I.6.

¹⁰⁴ VARRÃO, RR, I, 13.

conduziam os seus negócios. As diferenças entre o que os autores de agronomia clássicos escrevem e as possibilidades económicas que o cultivo do vinho, em diferentes momentos, proporciona são extremamente interessantes: enquanto Catão enaltece a produção de vinho como uma das actividades mais rentáveis para um agricultor, Varrão e Columela, apenas um século mais tarde, não são prolíficos em elogios ao cultivo do vinho, provavelmente demonstrando uma vulgarização e mesmo massificação da vitivinicultura.

Figura 17. Estela funerária de uma vendedora de vinho (*Emerita Augusta*).



O comércio do vinho na Lusitânia romana é uma das questões mais importantes para o estudo deste produto na região, mas também uma das mais complexas. Uma vez que os dados históricos são raros para a Antiguidade Tardia da Lusitânia, devemos suportar o nosso trabalho em dados provenientes de escavações arqueológicas, o que, pela sua natureza fragmentar, são sempre passíveis de interpretações diversas. Como anteriormente referimos, o trabalho de investigadores de história económica sobre outras regiões do mediterrâneo são extremamente importantes, numa lógica comparativa, para compreender o comércio do vinho. Assim, em articulação com os dados da arqueologia, das estruturas de produção, dos entrepostos comerciais e das vias de comunicação, os estudos económicos exteriores à Lusitânia permitem-nos desvendar alguns pontos deste comércio.

CAPÍTULO 3
AS ESTRUTURAS
DE EXPLORAÇÃO AGRÍCOLA
CÓM PRODUÇÃO
DE VINHO:
ANÁLISE DE CASOS

A *villa* agrícola no período clássico, para além de ser a principal unidade de produção, organização e trabalho do solo, é também um elemento estruturante para a romanização e administração das províncias romanas. Este modelo é constante em todas as províncias do Império, embora com dicotomias regionais. As *villae* são construídas em zonas de interesse estratégico, onde possam contrabalançar um máximo de produtividade com um máximo de escoamento dos produtos excedentários para o mercado, assegurando assim a sua rentabilidade. Outras condições desempenham um papel fulcral na escolha das zonas de implantação e no seu sucesso, como a disponibilidade de mão-de-obra, a fertilidade dos terrenos e as condições climáticas propícias da região.

A discussão em torno do que constitui exactamente uma *villa* verifica-se quase desde o primeiro momento em que este tipo de estrutura agrícola recebe o seu nome. De facto, já na Antiguidade os autores se questionam sobre a definição exacta do conceito de *villa*¹⁰⁵: se para alguns autores a *villa* é definida pelo perfil luxuoso que demarca o seu conjunto de outros tipos de exploração agrícola, exponenciando a sua monumentalidade, como é o caso da fase final de São Cucufate (Vidigueira) ou da segunda fase de ocupação de Vale do Mouro (Mêda), outros consideram que uma *villa* pode ser apenas uma etapa evolutiva de uma casa rural, dedicada totalmente, ou quase, à produção, como parece ser o caso de muitas das *villae* da Lusitânia. Na nossa opinião, estes dois modelos não são concorrentes, mas complementares, uma vez que as *villae* que tivemos a oportunidade de estudar aparentam ser o fruto de uma evolução de estabelecimentos mais modestos e, em alguns casos, chegam a estabelecer-se como estruturas majestosas, com um controlo latifundiário extenso.

O modelo clássico de uma *villa* romana compreende três conjuntos de elementos edificados de organização da paisagem: a *pars urbana*, a *pars rustica* e as áreas de armazenamento. Estas últimas estruturas podem também ser perfeitamente integradas na *pars rustica*, sendo, muitas vezes, praticamente indistinguíveis. A totalidade dos edifícios estabelece-se, em muitos casos, em torno de um *patium* ou espaço central. À volta das estruturas, o espaço de controlo da *villa*, o *ager*, é normalmente composto por campos, rios, minas e/ou bosques que a estrutura principal domina e que abastecem de matérias-primas as indústrias de transformação existentes na *villa*.

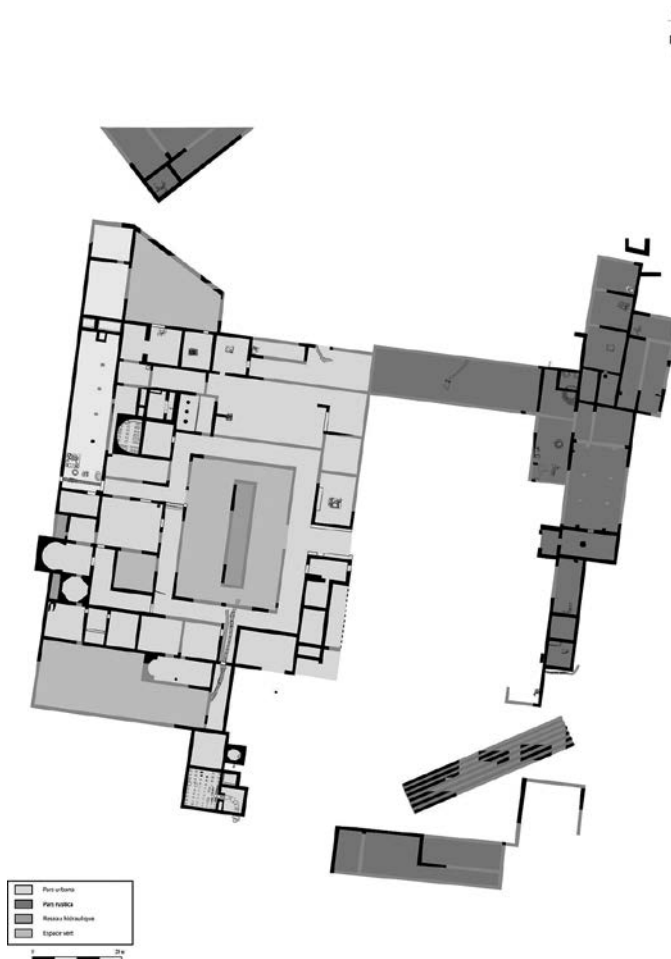
A *pars urbana* é a área onde o proprietário do domínio e a sua família habitam, em permanência ou no decurso de visitas sazonais. Estes alojamentos, muitas vezes providos de equipamentos extremamente luxuosos, são comparáveis às *domus urbanae*. A riqueza deste conjunto de estruturas está normalmente ligada à importância e poder do *dominus*. É aqui que o proprietário desfruta do seu *otium cum dignitate* e onde tem a possibilidade de o oferecer aos seus convidados. Nas *villae* com produção de vinho, a *cella vinaria* está localizada no interior da *pars urbana*, de resto, de uma forma muito similar ao que observamos

¹⁰⁵ LOSADA, 1987.

nos estabelecimentos de exploração rural actuais na Península Ibérica, em que os lagares se situam em zonas de dependência directa da casa do proprietário.

A *pars rustica*, como a *pars urbana*, constitui uma área de alojamentos, destinados aos trabalhadores, operários ou escravos. Aqui encontramos normalmente também as zonas destinadas aos animais. Existem variadas estruturas de apoio nesta zona, como cozinhas, zonas de transformação e produção e, por vezes, áreas de armazenamento, que podem também estar localizadas no exterior da *pars rustica*. Outros elementos, cuja organização espacial nem sempre é clara, ou seja, nem sempre se inserem numa área bem definida, são escritórios, termas ou templos.

Figura 18. *Villa* de Vale do Mouro (Coriscada). Identificação dos vários blocos de edifícios segundo as suas funcionalidades.



A província da Lusitânia não constitui uma excepção nas variações arquitectónicas e estruturais das *villae*. No caso das *villae* com produção vinícola, encontramos diferentes tipos de *cellae* e de estruturas de prensa, mais ou menos complexas, derivadas de objectivos e condicionantes diversos que afectam o entreposto de produção, da quantidade e qualidade do vinho produzido e das necessidades de consumo e comerciais, locais e regionais.

No *ager* lusitano foram descobertos vários tipos de núcleos de ocupação humana do período romano, sob a forma de estruturas dedicadas à produção agrícola. Foram vários os investigadores que tentaram definir um modelo de organização, muitas vezes hierárquico, dos diferentes tipos de estruturas agrícolas¹⁰⁶. Dois tipos de estruturas de produção agrícola foram definidos e aceites maioritariamente: os “casais” ou as “quintas”¹⁰⁷, normalmente de dimensões modestas e de economia de subsistência de uma família que aí habita e com o fim de fornecer produtos para uma dependência directa e relativamente poucos excedentes, e as *villae*, com um objectivo de produção em grande escala, excedentária e integradas numa verdadeira economia monetária, de maiores dimensões e com uma grande quantidade de pessoal a habitar e a trabalhar na sua área de controlo. Uma vez que as *villae* lusitanas constituem o tipo de ocupação do campo no qual a produção vinícola é mais acentuada e visível, dedicaremos uma maior atenção a este tipo de estrutura.

No modelo de organização arquitectónica das *villae* vinícolas lusitanas é-nos possível discernir toda uma série de elementos que definem modelos já bem conhecidos no resto do mundo romano.

O tipo de *villa* aparentemente mais divulgado é o da *villa* de peristilo¹⁰⁸, no qual os edifícios são organizados em bloco, em torno de um pátio central, com um corredor provido de peristilo a delimitar a divisão entre os edifícios da *pars urbana* e o *patium*. A dimensão do espaço construído das *villae* de peristilo é muito variável, com extensões a variar desde os 100 m² até dimensões que, no mundo mediterrânico romano, as fazem ser consideradas como *villae* de dimensões médias, até aos 4.000 m² de área construída. As zonas de produção e transformação, localizadas na *pars rustica*, são normalmente também construídas em bloco, em torno de um pátio, mais simples que o da *pars urbana*, mas, em geral, muito próximo da residência senhorial.

Entre as *villae* vinícolas da Lusitânia, os exemplos mais notáveis de *villae* de peristilo são La Dehesa de la Cocosa (Badajoz), La Sevillana (Esparragosa de Lares) e Vale do Mouro (Mêda).

¹⁰⁶ Embora não sejam únicos, os trabalhos mais divulgados e citados sobre o tema são os de J. de Alarcão (1988), o de P. Carvalho (2003) ou o de J. Gorges (1990).

¹⁰⁷ Este tipo de unidades de exploração agrícola encontra-se normalmente associado a produções que necessitam de estruturas de baixa complexidade técnica e para as quais são necessárias estruturas, espaços e instrumentos muito específicos, como é o caso do vinho. Todavia, existem casos de pequenas estruturas com produção vinária neste período, na sua maioria tentando utilizar ao máximo elementos pré-existentes, como será, na nossa opinião, o caso de muitos lagares escavados na rocha.

¹⁰⁸ Certamente o modelo arquitectónico de *villa* mais construído no mundo rural da Lusitânia durante a Antiguidade, este tipo de estrutura é igualmente o tipo de *villa* mais conhecido na Hispânia (GORGES, 1990).

Figura 19. Corredor em torno do pátio central (*villa* de Vale do Mouro, Coriscada).



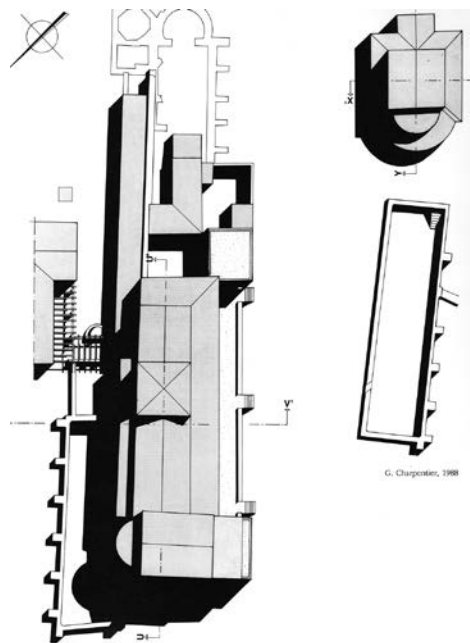
O modelo das *villae* lineares é menos comum na produção vinícola romana na Lusitânia. Como sucede com as *villae* de peristilo, este tipo de exploração varia ao nível das dimensões do espaço construído, embora nunca sejam superiores a 3.000 m². A especificidade estrutural consiste no facto destas *villae* serem organizadas em bloco linear, muitas vezes com uma varanda ou corredor anterior ou em torno do bloco correspondente à *pars urbana*. Nestas estruturas, a *pars rustica* localiza-se normalmente na zona posterior e menos visível da *pars urbana*. Entre outras, a primeira fase da *villa* de São Cucufate (Vidigueira) ou a segunda fase de Torre de Palma (Monforte), constituem exemplos deste tipo de estrutura.

Figura 20. *Villa* de Torre de Palma, Monforte. Estruturas da *villa* linear original.



Finalmente, a *villa* áulica consiste no tipo mais raro no *ager* lusitano, sobretudo na produção de vinho. Por definição constituídas por edifícios com características arquitectónicas refinadas e luxuosas, de carácter monumental, estas *villae* configuram uma etapa final da evolução das estruturas de exploração agrícola, sobretudo a nível da afirmação do poder do seu *dominus*. Se todas as *villae* possuem uma área marcadamente mais refinada, normalmente patente na *pars urbana*, os aglomerados de tipo áulico adoptam uma escala pouco usual de notoriedade. Normalmente, a nível arquitectónico, a *pars urbana* ocupa uma grande porção do espaço, sendo apenas esta visível, num primeiro momento, pelo visitante. A *pars rustica* é colocada em segundo plano, perdendo muitas vezes importância em relação à zona senhorial. Um monumento ao poder do seu proprietário, a *villa* áulica é, como referimos, um dos tipos de *villae* com produção vinícola menos visíveis na Lusitânia, tendo como único exemplo São Cucufate (Vidigueira).

Figura 21. Restituição da última fase construtiva, *villa* áulica (*villa* de São Cucufate, Vidigueira).



Embora todas as *villae* vinícolas conhecidas na Lusitânia se encaixem nas três categorias que referimos, devemos ter em conta que existem outros tipos de estruturas de exploração agrícola menos conhecidas do mesmo período cronológico, como é o caso do Alto da Fonte do Milho (Canelas), que reflecte um paradigma estrutural distinto dos modelos clássicos. As *villae* vinícolas da Lusitânia seguem, a nível da organização do espaço, regras relativamente constantes em comparação com as estruturas de tipo *villa* no resto do Impé-

rio. Todavia, as suas estruturas de produção e de armazenamento de vinho nem sempre são similares, dividindo-se em diversos tipos de lagares, recipientes e espaços de armazenagem, cubas de decantação, etc. O que definirá a organização estrutural de cada *villa*, mais do que o seu período cronológico, serão razões de ordem económica, cultural e, sobretudo, prática.

Devemos também ter em conta que as estruturas de exploração agrícola não são estáticas no tempo: a evolução das *villae* parece estar directamente ligada ao seu aproveitamento económico e ao poder do seu proprietário, entre outros factores.

O caso da *villa* de São Cucufate (Vidigueira) é paradigmático para a compreensão da evolução das *villae* lusitanas: a sua implantação e a fase inicial de construção datam do século I da nossa Era, como uma *villa* linear de pequenas dimensões, evoluindo até configurar uma *villa* áulica num período de três séculos. O mesmo se passa com a *villa* de Torre de Palma (Monforte), com uma evolução a partir de uma estrutura linear até uma *villa* de peristilo de grandes dimensões, aumentando sempre a sua vocação produtiva e adoptando equipamentos cada vez mais sumptuosos. Também no caso de Vale do Mouro (Mêda), foi possível detectar elementos de uma planta mais modesta, com a mesma cronologia inicial das outras duas *villae* que referimos, albergando, mais tarde, durante o século II, uma *villa* linear e, finalmente, uma *villa* de peristilo em meados do século III. Num último momento de ocupação, perderá totalmente a sua função de *otium* em favor de uma função essencialmente económica e produtiva, durante o século IV d.C.

Figura 22. Base de prensa re-utilizada na *cella vinaria* (*villa* de Vale do Mouro, Coriscada).



A organização arquitectónica das *villae* vinícolas da Lusitânia foi também afectada em grande medida pela geomorfologia. Diversos sítios parecem ter sofrido modificações archi-

tectónicas durante o mesmo período, no século III d.C., na sequência de um fenómeno natural, possivelmente um sismo, que terá afectado estruturas de Norte a Sul do interior da Lusitânia¹⁰⁹: diversas explorações agrícolas revelam reconstruções extensivas em aparelho ortostático de vários edifícios. Devemos também referir que são realizados extensivos trabalhos de reconversão para melhorar as condições de conforto durante períodos mais frios, com a construção de uma grande quantidade de estruturas de aquecimento.

Preparámos um mapa da Lusitânia em que se evidenciam os diversos esquemas populacionais presentes durante o século III d.C., em correlação com as principais vias de comunicação, viárias e fluviais, da província. Inserimos igualmente os diferentes tipos de estruturas de produção de vinho e de vestígios associados a esta actividade.

Figura 23. Mapa com a localização de estruturas de exploração agrícola e produção de vinho na Lusitânia em pleno funcionamento durante o século IIIº d.C.



As *villae* com produção vinária conhecidas na Lusitânia constituem um tipo de estrutura pouco comum em comparação com as restantes *villae*. Associando os dados provenientes do terreno com informações de modelos climatológicos¹¹⁰ e cartas de solos, conseguimos reflectir sobre o modelo de ocupação que poderá auxiliar à detecção deste tipo de estrutura.

¹⁰⁹ Aparentemente, este fenómeno terá sucedido, pelo menos, em Vale do Mouro (Mêda), Torre de Palma (Monforte) e Alto da Fonte do Milho (Canelas).

¹¹⁰ Entre outros, utilizámos os modelos elaborados por J. Araújo (ARAÚJO, 2010) e A. Cruces (CRUCES, 2010).

As estruturas de produção e armazenagem de vinho na Lusitânia durante a Antiguidade Tardia são muito variáveis, de acordo com o território onde se inserem, com uma multiplicidade de dimensões, estruturas, tipologias e formas associadas ao vinho.

Ao nível dos espaços ligados à produção de vinho ou lagares, existe uma maior disparidade de estruturas do que propriamente nos modelos construtivos das *cellae vinariae*. Um modelo que, aparentemente, seria mais divulgado, consiste em edifícios rectangulares e, seguindo as indicações de Vitrúvio, orientados a Norte. Estão normalmente localizados no interior dos blocos funcionais das *partes urbanae*. As estruturas de prensa estão normalmente localizadas no interior destes espaços de armazenamento ou muito próximas, como é o caso do lagar de Torre de Palma (Monforte). Em muitos casos, o espaço de produção é composto pelo *calculatorium*, dois tanques de decantação e um *lacus*. A presença de um andar superior ou *apotheca* é também comum neste tipo de estrutura, aparentemente para aumentar a capacidade de armazenamento de vinho e de todo o material auxiliar, necessário para o funcionamento do lagar.

Figura 24. *Cella vinaria* da villa do Prazo (Freixo de Numão).



Embora o modelo que descrevemos anteriormente seja o mais comum, existem variações e mesmo outros tipos de estruturas de produção e de armazenagem, muito diversas, com cronologias muito próximas. É o caso do sítio de Rumansil I (Murça do Douro), onde a *cella vinaria* adopta dimensões e uma arquitectura muito particulares. Com o que se pode apelar de uma “bateria” de tanques e duas salas de armazenagem, o modelo presente

neste sítio difere muito de outros conhecidos na província da Lusitânia, encontrando possíveis paralelos na Hispânia Tarraconense, cuja fronteira dista apenas quatro quilómetros e que, na nossa opinião, deriva da associação de técnicas de construção romanas com técnicas indígenas, tal como sucede com o sítio do Alto da Fonte do Milho (Canelas).

Figura 25. *Villa* do Alto da Fonte do Milho (Canelas).



As áreas de armazenamento divididas em múltiplos espaços poderão ser uma adaptação do modelo que referimos anteriormente, em que a *cella vinaria* teria um andar construído em materiais perecíveis. Este modelo de espaços múltiplos num só nível sucede em várias explorações agrícolas de tipo *villa*, como o Alto da Fonte do Milho (Canelas) ou São Cucufate (Vidigueira), mas também em outros tipos de explorações, como é visível no sítio da Eira Velha (Lamas). Normalmente, a prensa estaria localizada numa outra divisão.

Na sociedade romana, a propriedade da terra constitui um dos bens mais importantes. Logo, a questão da propriedade e da repartição do território, tanto na Lusitânia como no resto da bacia do Mediterrâneo, é crucial quando abordamos a questão das *villae*. Com a inclusão deste território na área de influência romana, o *ager publicus populi romani*, o solo é seccionado em três partes: a primeira é deixada à população autóctone, sob a forma do *ager publicus civitatis*, a segunda é distribuída aos cidadãos romanos e a terceira constitui os grandes domínios, ou *fundi*, que se transformam na propriedade de membros da aristocracia romana.

Os terrenos incluídos no *ager publicus civitates* de cada um dos povos locais são administrados directamente pelos governadores da província. Segundo o direito romano, a atribuição destes terrenos aos particulares é feita através do pagamento de uma renda, o *vectigal*, ou de um contracto, *locatio conducto*. Os fundos que derivam destes contratos constituem um dos rendimentos principais da província, essenciais para manter a máquina administrativa romana em funcionamento. Assim, o conceito de *dominium*, ou propriedade total, não existe no caso destes terrenos, uma vez que apenas se autoriza o *usufrutum*, ou a utilização do solo.

A atribuição dos terrenos no quadro de implantação das colónias permite que os cidadãos romanos tenham a possibilidade de possuir a propriedade *de facto* da terra. Esta distinção entre o *dominium* e a posse da terra para a sua utilização é extremamente importante para a compreensão da repartição do solo neste período e, em associação à centurição dos diferentes tipos de *ager*, explica as cronologias tardias de construção da maior parte das estruturas de produção de vinho da Lusitânia.

Vários *Gromatici Veteres*, referindo-se à fundação e a outros aspectos relacionados com os espaços das novas cidades romanas na Lusitânia, chegaram até nós. Entre eles, a centurição de *Emerita Augusta* (Mérida), no século I da nossa Era¹¹¹, dividida em três parcelas de 400 *iugera*, cerca de 1.012 km² cada uma, em torno da cidade e do rio *Anas* (Guadiana). Também o território de *Norba* (Cáceres), onde a ocupação do campo é bem conhecida, foi distribuído em várias unidades de exploração agrícola de pequenas e médias dimensões¹¹². Embora as estruturas de produção agrícola com dimensões passíveis de serem consideradas enquanto *villae* sejam conhecidas nesta região¹¹³, faltam estudos de detalhe sobre os territórios que dominam, as relações entre eles e, sobretudo, as suas relações com as unidades de exploração de dimensões mais diminutas. No território de domínio de *Pax Iulia* (Beja) e em torno de *Ebora* (Évora) foram descobertas situações similares às que referimos anteriormente. Centenas de novos sítios da época romana, sobretudo pequenas unidades de exploração agrícola, foram identificados ao longo da última década. Infelizmente, estudos mais abrangentes e projectos de investigação sistemática para explicar como decorreu a ocupação romana do território a nível regional ainda se encontram em estado embrionário¹¹⁴.

Uma vez que a ocupação do solo na região Sul da Lusitânia parece ter sido pouco alterada, as divisões territoriais em torno de certas colónias e cidades¹¹⁵ da província terão che-

¹¹¹ EDMONSON, 1994.

¹¹² Estas estruturas nunca possuem uma área de utilização agrícola superior a 2,5 km².

¹¹³ SILLIÈRES, 2001.

¹¹⁴ No presente trabalho, abordamos diversos sítios nesta região, com ênfase particular para as *villae* de Torre de Palma (Monforte) e São Cucufate (Vidigueira). Todavia, estes dois sítios arqueológicos foram alvo de várias campanhas de escavação e prospecção, sendo relativamente bem conhecidas as áreas dos seus *fundi* e, conseqüentemente, tendo sido identificadas várias explorações agrícolas de menores dimensões que dependiam deles.

¹¹⁵ No caso de *Salmantica* (actual Salamanca), por exemplo, conhecemos um estudo do território pelo agrimensor Frontino, do século II da nossa Era.

com solos de qualidade média e com vias de acesso facilitadas pela concentração de vias de comunicação terrestres, seja pela conjugação destas estradas com vias fluviais. Os sítios de exploração agrícola com produção de vinho na Antiguidade Tardia estão normalmente localizados a uma altitude média de 300 m e nunca a altitudes superiores a 600 m¹¹⁸ e a uma distância que varia entre 5 a 30 km de núcleos urbanos importantes¹¹⁹.

Figura 27. Vista aérea da cidade de Beja.



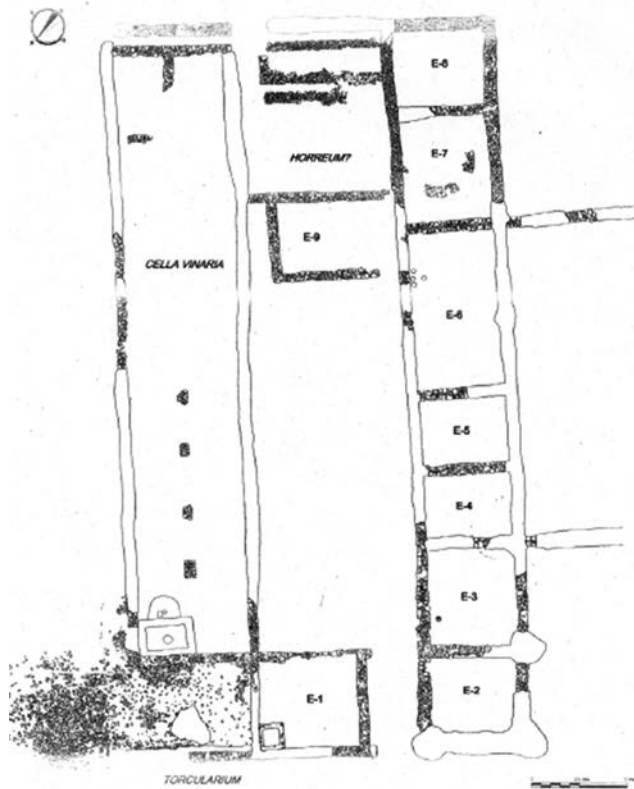
Conventus Emeritensis

A villa de Carrión

Descoberta durante os trabalhos de minimização ambiental no âmbito de obras na *Autopista de la Plata* em 2000, a *villa* de Carrión localiza-se a meia encosta da margem esquerda do rio Guadiana, muito próxima de uma das antigas vias de acesso a *Emerita Augusta* (Mérida).

¹¹⁸ Estes valores são inferiores aos que conhecemos para os lagares escavados na rocha, que normalmente são construídos em zonas com altitudes que variam entre os 400 e os 700 m de altitude.

¹¹⁹ Assim, é-nos possível verificar não apenas as áreas de ocupação do solo das *villae*, mas igualmente dos territórios que estão sob influência de cada cidade. Outro factor importante que um estudo deste tipo nos permite equacionar é, a partir da extensão e importância de cada *villa*, qual a influência económica de cada cidade no panorama lusitano.

Figura 28. Planta da *villa* de Carrión.

A *villa* de Carrión foi construída e ocupada a partir, pelo menos, de meados do século I da nossa Era. A sua proximidade da capital de província da Lusitânia leva-nos a apontar, com uma certa segurança, que se trataria de uma estrutura agrária do perímetro de exploração e sustento directo de *Emerita Augusta*. Todavia, o facto de a sua descoberta se inserir num projecto de minimização de um trabalho de construção, apenas foi possível a escavação de uma pequena parcela das estruturas que compõem o sítio. Na zona intervencionada, classificada como parte da *pars rustica* de uma *villa*, foram identificadas uma *cella vinaria*, um lagar de vinho e uma zona de armazenagem de cereais¹²⁰.

O lagar de vinho localiza-se num edifício de planta rectangular a Noroeste do sítio, com cerca de 30x6 m de área e colunas quadrangulares centrais. A *area* do lagar localiza-se no centro de um solo de 7,30 x 4,30 m, com uma altura de 0,70 m de altura em relação ao nível de trabalho. Embora não tenha sido possível detectar outros elementos da estrutura da prensa *in situ*, um peso de lagar foi descoberto próximo da *cella vinaria*. A área de produ-

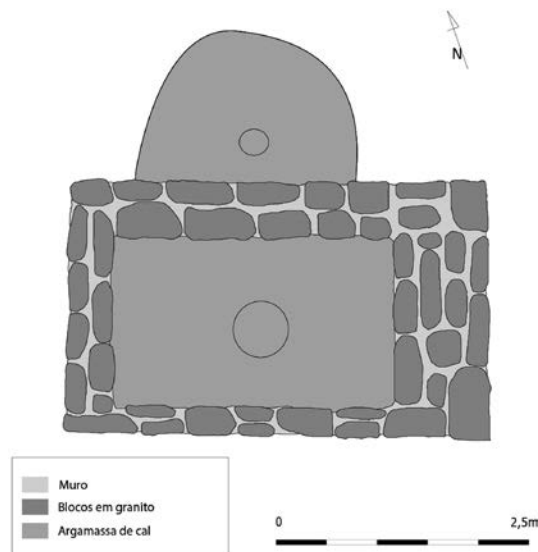
¹²⁰ PICADO PÉREZ, 2004.

ção é dividida em três tanques revestidos a *opus signinum*. Estes dois tanques funcionariam muito provavelmente como *calculatorium* e *lacus musti*. A Nordeste localiza-se o terceiro tanque, o *lacus*, com cerca de 0,90 x 1,20 x 0,60 m.

A *cella vinaria* localiza-se em continuidade do espaço do lagar e foi descoberta uma grande quantidade de fragmentos de cerâmica de armazenamento de tipo *dolium* e tampas destes recipientes. Todavia, a falta de um estudo ceramológico impossibilita maior pormenor neste ponto. A observação da planta da *cella vinaria* leva-nos a crer que podemos estar perante uma estrutura similar à de Vale do Mouro (Mêda) ou do Prazo (Freixo de Numão) em que, a certo momento, poderá ter-se verificado a utilização de *cupae* e a utilização de um andar superior.

Como referimos anteriormente, possuímos poucas informações sobre esta estrutura de exploração agrícola. No entanto, a proximidade a que se situa de *Emerita Augusta*, do Guadiana e o facto de os investigadores que a estudaram em pormenor a classificarem como uma “*villa peri-urbana*”, levam-nos a crer que a produção seria quase totalmente utilizada para sustentar parcialmente as necessidades de vinho de *Emerita*¹²¹.

Figura 29. Plano do lagar de Carrión.



Embora os nossos conhecimentos sobre a existência de *villae* nos territórios mais próximos de *Emerita Augusta* durante a romanização sejam limitados, a sua presença seria necessária para garantir um abastecimento contínuo de produtos da cidade¹²².

¹²¹ *Idem*.

¹²² No território da Bética, por exemplo, existem várias *villae* muito próximas da actual Córdoba, capital de província durante a Antiguidade, como demonstram os estudos de J. Gorges (1990) e Y. Peña Cervantes (2010), que referem a existência de mais de uma vintena de *villae* de dimensões consideráveis em torno da cidade.

A *villa* de La Dehesa de la Cocosa

Descoberta em 1944 durante trabalhos agrícolas, a *villa* de La Dehesa de la Cocosa localiza-se a uma distância muito próxima da cidade actual de Badajoz, a cerca de 16 km a Norte. O responsável pela primeira escavação e estudo do sítio foi Juan Carlos Serra Ràfols, que publicou uma monografia sobre o sítio em 1952¹²³. Embora não seja possível estabelecer a sequência estratigráfica do sítio com os resultados da primeira intervenção, podemos analisar os dados provenientes desta escavação e, sobretudo, as estruturas descobertas.

No plano arquitectónico, a *pars urbana* da *villa* de La Dehesa de la Cocosa desenvolve-se em torno a um *patium* central, classificável como uma *villa* de peristilo. A Norte, Oeste e Sul, em torno à *pars urbana*, desenvolve-se a *pars rustica*. Infelizmente, esta zona foi remetida para segundo plano, uma vez que a escavação e estudo tinham como objectivo a *pars urbana*.

Serra Ràfols escreve sobre dois edifícios ligados à produção ou armazenamento de vinho, ou “bodegas”, na *villa*. As duas estruturas estão localizadas a Este no plano geral da *villa*. A primeira, ou área 10 no plano de 1952, encontra-se implantada em conexão directa com o peristilo da *pars urbana*. O edifício consiste numa sala de pequenas dimensões, de 9 x 6,50 m, e com uma preparação de solo em *opus signinum*. Directamente escavadas no solo, quatro fossas foram preparadas: duas de maior dimensão, 1,18 x 0,30 m e 1,30 x 0,40 m, e duas mais pequenas, com cerca de 0,17 x 0,12 m e 0,20 x 0,14 m. Enquanto o investigador as interpreta como local de armazenamento de *dolia*, uma vez que, segundo a sua análise, os *dolia* seriam aqui armazenados com recurso a *laterae* para serem sustentados, Yolanda Peña Cervantes coloca dúvidas sobre esta interpretação, embora sem propor uma outra interpretação¹²⁴. A nosso ver, esta sala aparenta ter a mesma funcionalidade de uma outra existente em Vale do Mouro (Mêda), que foi definida como um espaço ligado à degustação de vinho.

Serra Ràfols define outra possível “bodega” a Oeste da sala que descrevemos anteriormente. Com um solo de trabalho a cerca de 1,50 m de profundidade, esta sala aparenta possuir todas as condições para armazenar vinho. Durante as escavações, foram descobertos dois *dolia in situ* e uma grande quantidade de fragmentos.

A Oeste da *pars urbana*, existe uma área definida pelo investigador como “zona de prensa”. Durante as escavações, que tinham como objectivo definir a área total ocupada pelo espaço construído da *villa*, foram descobertas duas salas com vestígios de terem albergado estruturas de lagar.

A primeira zona albergava um peso de lagar circular *in situ*, em granito, com cerca de 1,07 x 1,16 m e um peso total de três toneladas. Com dois pontos de encastramento trapezoidais *laterais* e uma perfuração central, este peso é similar aos dois descobertos em São Cucufate (Vidigueira). O peso de lagar foi encontrado no muro Oeste da divisão, rodeado por *laterae*, a cerca de 16 cm de distância. Embora não tenham sido detectados vestígios de

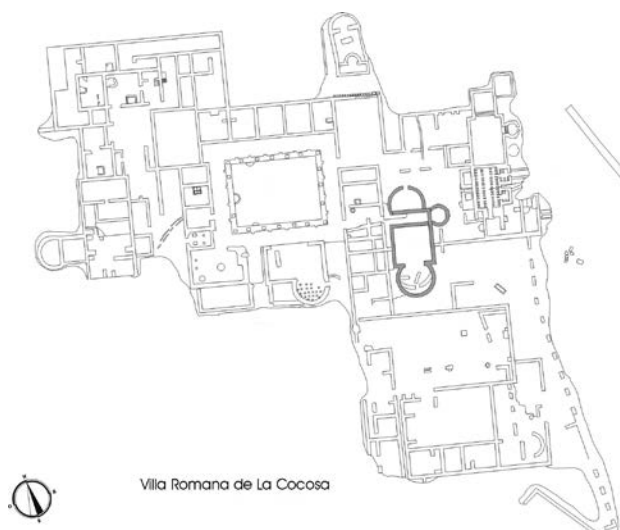
¹²³ SERRA RÀFOLS, 1952.

¹²⁴ PEÑA CERVANTES, 2010.

uma preparação do solo, foram descobertos fragmentos de *dolia*, não sendo, no entanto, especificadas nem as tipologias nem as funcionalidades destes recipientes. Apesar de Serra Ràfols identificar esta zona como uma *area* de um lagar de vinho, comparando-a com a de uma outra *villa*, San Cans, parece-nos plausível a interpretação de Y. Cervantes, que defende que a funcionalidade desta sala não pode nem deve ser identificada apenas a partir de um peso de lagar¹²⁵, devido à frequente reutilização arquitectónica destes elementos.

Localizado a Noroeste da *pars urbana*, um edifício de planta cruciforme foi interpretado como tendo albergado uma estrutura de lagar. Foram descobertas três salas distintas, todas com o solo revestido a *opus signinum*. Uma série de veios preparados no solo e orientados de Este para Oeste e para Sul, marcam a direcção para a qual líquido seria encaminhado, atravessando depois uma canalização em *opus*. Na sala onde o vinho desagua, dois grandes blocos com dimensões similares, 0,60 x 0,30 x 0,30 m, foram incrustados no solo a 0,90 m de distância entre eles. Embora Serra Ràfols os identifique como parte de uma estrutura da prensa de um lagar de prelo¹²⁶, J.-P. Brun, baseado no facto de não existirem outras estruturas normalmente associadas a uma prensa deste tipo, refere ser mais provável que os dois blocos servissem de suporte a uma prensa de torno clássica, de tipo *torcularium*¹²⁷. Da mesma forma, a ausência de elementos e estruturas para a separação de líquido, de aquecimento e outros equipamentos próprios para a produção de azeite, faz com que a produção de vinho seja a única provável neste espaço.

Figura 30. *Villa* de La Dehesa de la Cocosa.



¹²⁵ *Idem.*

¹²⁶ SERRA RÀFOLS, 1952.

¹²⁷ BRUN, 2004.

Numa área aberta, a Sul, foi também descoberto um peso de lagar, fora de contexto. Y. Cervantes classifica-o como um peso de tipo Brun 13¹²⁸. Embora Serra Ràfols estabeleça um paralelismo entre este peso de lagar e o da *villa* de San Cans e afirme que, por os pesos de lagar serem do mesmo tipo, as produções para as quais são utilizados são também idênticas, os pesos de lagar, isolados de outros elementos arquitectónicos e componentes tecnológicas, não devem ser utilizados como indicadores das produções de vinho ou de azeite.

Figura 31. *Villa* de La Dehesa de la Cocosa.



Finalmente, a *villa* de La Dehesa de la Cocosa constitui um caso deveras interessante para o estudo do modelo de implantação de *villae*, uma vez que, tal como Carrión, localiza-se no *ager* de *Emerita Augusta*. A sua localização sugere que a sua produção serviria para abastecer em alguma medida a cidade, fosse num modelo de venda directa fosse através da revenda de produtos.

¹²⁸ PEÑA CERVANTES, 2010.

Figura 32. *Villa* de La Dehesa de la Cocosa. Peso de lagar de tipo Brun 13.

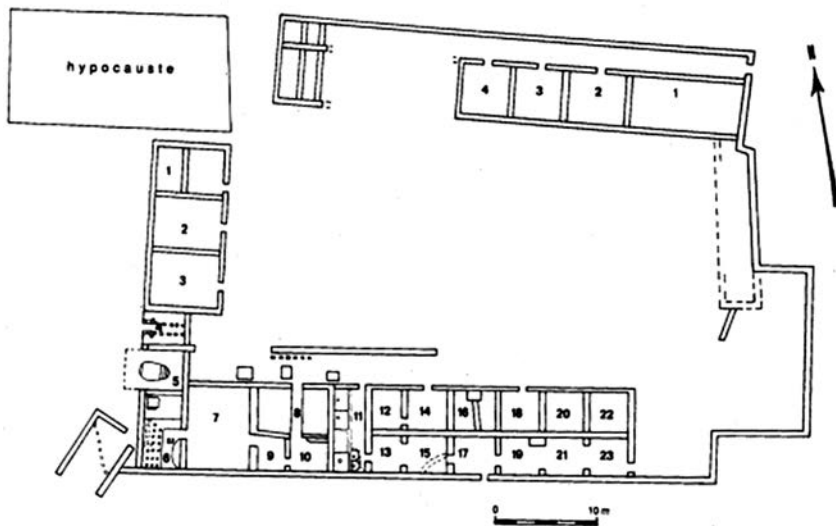


A *villa* de La Sevillana

Localizada na encosta de um vale sobre o rio Zújar, a *villa* de La Sevillana foi escavada e estudada entre 1987 e 1989 no decurso de obras de minimização de impacto ambiental do Embalse de la Serena, que inundou a área onde se encontra. Administrativamente, localiza-se no território da aldeia de Esparragosa de Lares, Badajoz.

A *pars urbana* da *villa* compreende uma série de edifícios, construídos em bloco em torno de um pátio central, com um peristilo interior. A *pars rustica*, que se desenvolve em torno da *villa*, localiza-se a Norte, Sul e Oeste. Nos edifícios da *pars rustica* a Norte da *pars urbana*, foram identificadas várias áreas de armazenamento, numa extensão de cerca de 400 m², incluindo um corredor com *dolia in situ*. Todavia, este tipo de recipientes de armazenamento foi localizado em vários compartimentos da *villa*, nem sempre associado à armazenagem de vinho.

A Sudoeste, uma área identificada no plano pelo número 11, constituindo um grande salão rectangular, com cerca de 10 x 25 m de dimensão, foi interpretada como o edifício que albergava a produção e armazenamento de vinho. A estrutura de produção é composta por quatro tanques rectangulares, com 2 x 2,20 m cada um, com diferentes alturas, que escoariam o líquido para dois outros tanques, circulares, com um diâmetro de 1,10 m e 1 m, respectivamente.

Figura 33. *Villa* de La Sevillana.

Aguilar Saenz caracteriza os quatro tanques como estruturas do tipo *calculatorium*, uma vez que não parece existir nenhum espaço que pudesse albergar uma prensa¹²⁹. Assim, a pisa das uvas seria realizada nestes tanques rectangulares, passando para os dois tanques circulares, que funcionariam como *laciai*. Finalmente, o líquido seria retirado e colocado em recipientes de armazenamento, muito provavelmente de tipo *dolium*. J.-P. Brun refere a presença de um sistema de hipocausto, sem zona de entrada de calor, provavelmente uma solução arquitectónica para que a proximidade do edifício termal não afectasse a produção de vinho¹³⁰.

Cronologicamente, a ocupação final do sítio foi datada de entre o final da Antiguidade Tardia e a Alta Idade Média, entre os séculos IV e VII d.C. pela equipa que a estudou¹³¹. Todavia, a planta da *villa* actual sobrepõe-se à de uma *villa* mais antiga, que foi arrasada para dar lugar a uma parte das estruturas actuais. Embora tenha deixado alguns vestígios, estes concentram-se sobretudo na zona de necrópole, mais afastada da *pars urbana*. A datação desta primeira ocupação nem sempre é consensual, mas podemos afirmar estar perante uma ocupação romana mais ou menos estável desde o século I até à queda do Império romano.

A proximidade do rio Zújar, um afluente do Guadiana parcialmente navegável, pode indicar que, pelo menos uma parte de excedentes agrícolas desta *villa* pudesse ser transpor-

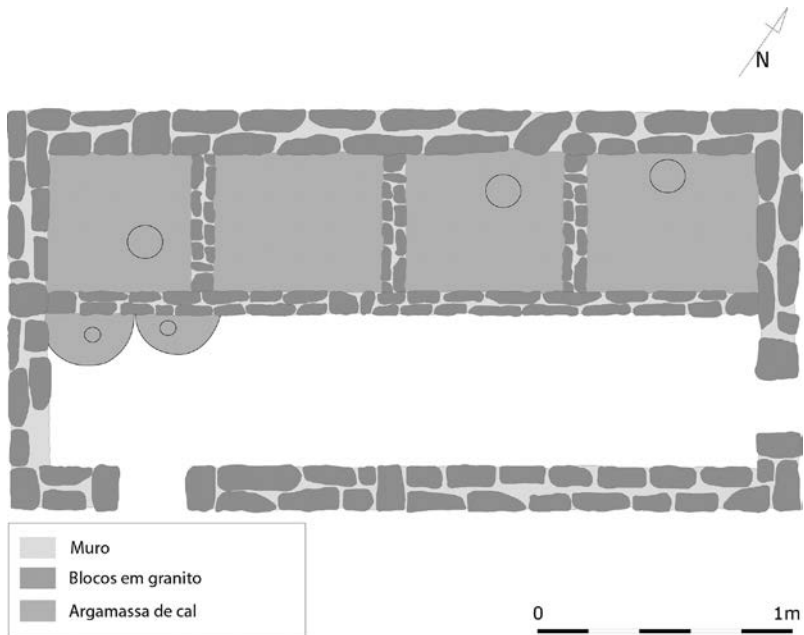
¹²⁹ AGUILAR SAÉNZ e GUICHARD, 1993.

¹³⁰ BRUN, 2004.

¹³¹ AGUILAR SAÉNZ, 1991.

tada por via fluvial. Tomando em conta o estudo de P. Sillières¹³² sobre a economia fluvial antiga na província da Bética, podemos extrapolar que os mesmos mecanismos de navegação existiriam nas proximidades da fronteira entre a Lusitânia e a Bética. Todavia, devemos ter também em conta que, pelo menos no que toca à produção de vinho, a pisa das uvas em *calculatorium*, sem passar por prensas mecânicas, seria mais morosa e, inevitavelmente, retiraria menos sumo às uvas (normalmente com uma extracção máxima de 80% do sumo das uvas), aliás, como adverte Y. Cervantes relativamente à hipótese colocada por J.-P. Brun sobre a possibilidade de estarmos perante uma produção em grande escala¹³³. Uma vez que seriam os excedentes da exploração agrícola que se encaminhariam para o mercado, podemos também colocar a hipótese desse vinho ser apreciado pelos consumidores, considerando o facto de, como referimos anteriormente, os autores antigos enaltecerem o vinho produzido apenas através da pisa humana, sem recurso a prensas, uma vez que seria de melhor qualidade. Este facto, associado à quantidade de *calculatoria* presentes na *villa*, pode muito bem ser explicado por uma produção de vinho de qualidade acima da média.

Figura 34. Plano do lagar de La Sevillana.



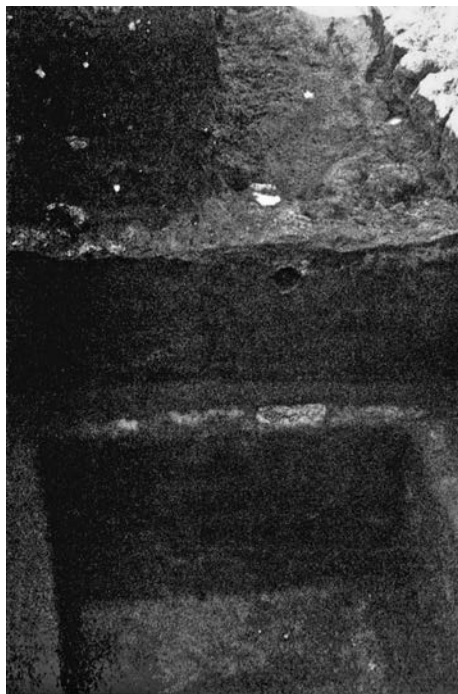
¹³² SILIÈRES, 2001.

¹³³ PEÑA CERVANTES, 2010.

A *villa* de Torre del Águila

O sítio de Torre del Águila foi descoberto durante escavações realizadas, no decurso de um projecto de investigação local. Localizada nas Vegas Bajas del Guadiana e a 7 km da actual vila de Montijo, esta *villa* é provida de uma das melhores relações viárias e fluviais que pudemos observar neste estudo.

Figura 35. *Villa* de Torre de Águila. Detalhe da passagem entre o *calcatorium* e o *lacus*.

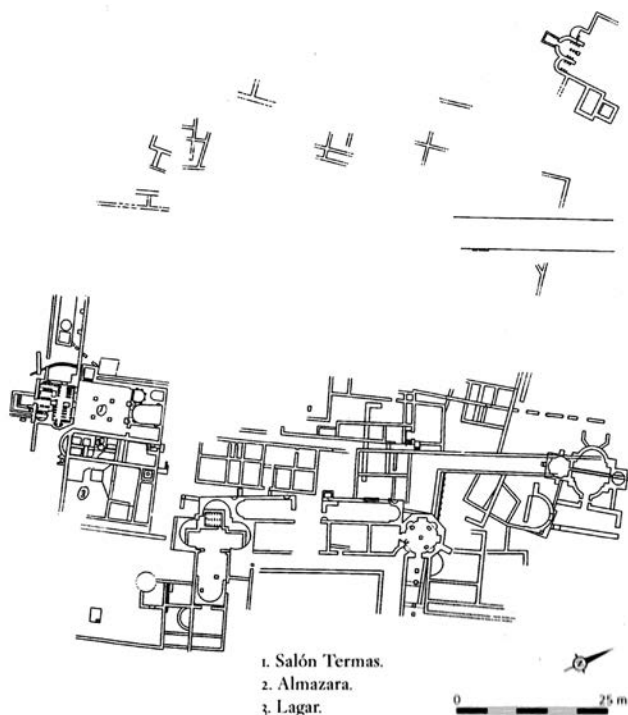


As escavações realizadas na *villa* permitiram deslindar três etapas principais de ocupação da *villa*: a primeira, durante o século I d.C., é marcada pela fase construtiva da estrutura de exploração agrícola; a segunda, a partir de meados do século II e até finais do III, constitui uma fase de abandono de muitas das estruturas, mas não total, e, finalmente, uma reocupação e revitalização da actividade económica a partir do século IV.

A *pars urbana* tem claramente uma planta que identifica a sua estrutura arquitectónica como uma *villa* de planta de peristilo. Embora tenha, num primeiro momento, produzido azeite, pelo menos entre finais do século II e inícios do século III, esta produção aparenta ter sido totalmente negligenciada na terceira fase de ocupação e conseqüente remodelação arquitectónica¹³⁴, dando lugar a um complexo de produção de vinho.

¹³⁴ RODRÍGUEZ MARTÍN, 1999b.

Figura 36. Villa de Torre del Águila.



A estrutura de produção de vinho encontra-se marcada com o número 35 na carta geral de vestígios da *villa*. Os vestígios da área de transformação são constituídos por quatro tanques, identificados como um *calculatorium*, uma prensa de tipo “Catão”¹³⁵ e dois *laci*¹³⁶, A e B. O espaço total da sala que albergava o lagar é de cerca de 15,50 x 10 m.

O solo da sala do lagar é revestido a *opus signinum*, sendo o centro da sala ocupado pela *area* do lagar, com cerca de 1,90 x 1,90 m, a uma cota mais elevada do que o resto do espaço de prensagem, que se estende por uma área de 3,85 x 2,90 m e com uma ligeira inclinação para Norte. O *lacus* A tem cerca de 4,25 x 3,25 m de dimensões, com 1,30 m de profundidade, enquanto o *lacus* B tem menores dimensões, com cerca de 1,75 x 2,50 m, sendo apenas este ligado, a Sul, ao *calculatorium*.

A prensagem seria feita directamente no lagar, vertendo o líquido para os dois *laci*, a Noroeste e a uma cota mais baixa, numa amplitude de cerca de 20°. Os dois *laci* estão ligados por canais em *opus signinum* ou *alveii*: o canal que liga o *lacus* A à prensa tem cerca de 4,45 x 0,17 x 0,20 m, enquanto o canal que liga a prensa ao *lacus* B tem cerca de 7,20 m de comprimento e uma largura variável entre os 0,50 e 0,20 m.

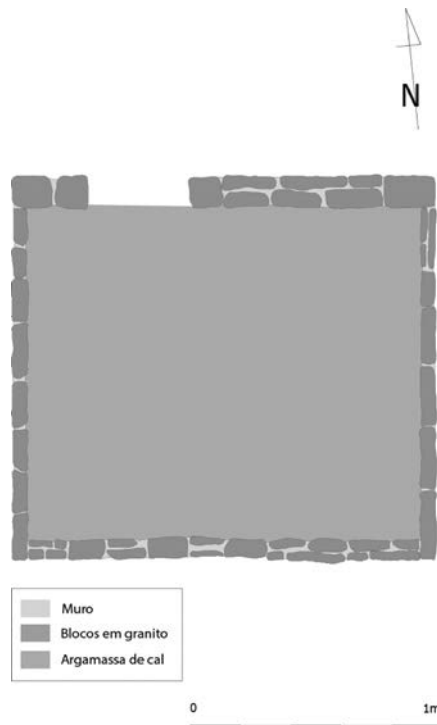
¹³⁵ *Idem.*

¹³⁶ *Ibidem.*

Na nossa opinião, os dois tanques caracterizados como *laci* não teriam ambos a mesma funcionalidade. Um dos reservatórios funcionaria como *lacus*, muito provavelmente o B, enquanto o A consistiria numa cuba de decantação, tal como existe em diversos outros sítios¹³⁷. A estrutura em material perecível do lagar também pode ser alvo de interpretações diversas. Enquanto J.-P. Brun caracteriza a prensa do lagar como uma estrutura de parafuso directo¹³⁸, parece-nos mais plausível a hipótese apresentada por Y. Cervantes, de um lagar com prensa de prelo, uma vez que aparentam existir encastres no solo de *opus signinum*, que podem ser caracterizados como pontos de apoio de um *arbol*¹³⁹.

No mesmo edifício do lagar de vinho, os investigadores que estudaram o sítio identificaram uma estrutura de produção de azeite¹⁴⁰. No entanto, a presença deste tipo de estruturas, lagares de vinho e lagares de azeite, no mesmo edifício não é comum na Antiguidade, seja a nível da documentação arqueológica conhecida seja a nível das obras de agronomia latinas, que aconselham sempre a separação bem definida das duas produções.

Figura 37. Plano da *cella vinaria* de Torre de Águila.



¹³⁷ Casos paradigmáticos desta situação são os sítios de Vale do Mouro (Mêda) ou Rumansil I (Murça do Douro).

¹³⁸ BRUN, 2004.

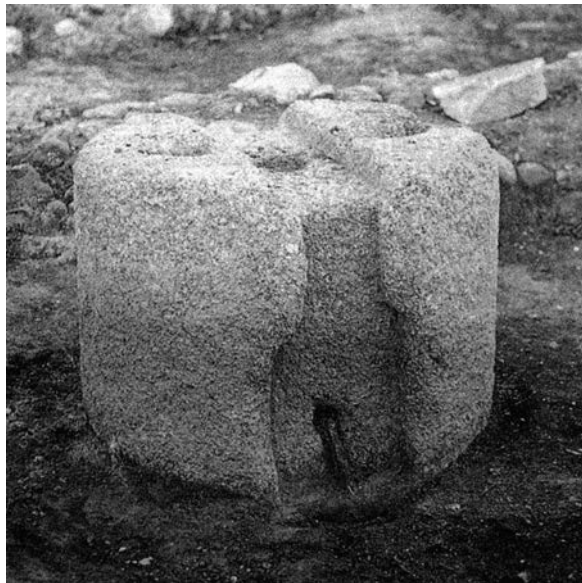
¹³⁹ PEÑA CERVANTES, 2010.

¹⁴⁰ RODRÍGUEZ MARTÍN e GORGES, 1999.

A presença de uma série de pequenos tanques, na zona Nordeste da estrutura que alberga o lagar de vinho poderá indiciar que essa área tenha sido dedicada à produção de azeite. Todavia, nenhuma explicação ou interpretação é dada pelos investigadores e, aparentemente, os únicos elementos que apontam para a distinção das duas produções consistem no tamanho e quantidade de tanques e o facto de a *área* ser muito pequena e de formato circular. No entanto, esta segunda estrutura poderia ter sido utilizada para a produção de vinho ou, pelo menos, as duas prensas poderão ter sido utilizadas com um objectivo de produção similar a uma cadeia operatória¹⁴¹, podendo esta segunda prensa fazer parte das remodelações arquitectónicas que seguiram, por exemplo, um período de expansão do *fundus* da *villa*.

Um edifício próximo da estrutura que albergava o lagar foi interpretado como zona de armazenagem, uma vez que aí foi detectada uma importante quantidade de fragmentos de ânfora¹⁴². Esta hipótese parece-nos pouco realista, uma vez que os investigadores não identificaram as tipologias de ânforas presentes neste sítio e também pelo facto de nesta sala, aparentemente, não existirem fragmentos de *dolia* vinários ou outros tipos de recipientes cerâmicos utilizados para a armazenagem e, sobretudo, para a fermentação de vinho em explorações agrícolas. Este facto apenas poderia ser explicado por uma de duas hipóteses: os *dolia* não foram detectados no registo arqueológico ou a armazenagem do vinho era feita em tonéis, dificilmente detectáveis no registo arqueológico.

Figura 38. *Villa* de Torre de Águila. Peso de lagar.



¹⁴¹ BRUN, 2004; PEÑA CERVANTES, 2010.

¹⁴² RODRÍGUEZ MARTÍN e GORGES, 1999.

Uma sala detectada no ângulo Norte do peristilo em torno do pátio da *pars urbana*, decorrente da remodelação arquitectónica do século IV, com cerca de 18 x 13 m de extensão e onde foram detectados *dolia*, foi interpretada como uma *cella vinaria* por Y. Peña Cervantes¹⁴³. Pensamos que esta sala terá tido mais provavelmente uma utilização ritualizante, tal como interpreta López Quiroga¹⁴⁴ ou podemos mesmo estar perante uma área de degustação, como sucede no caso de Vale do Mouro, possivelmente conciliada a uma armazenagem limitada de vinho.

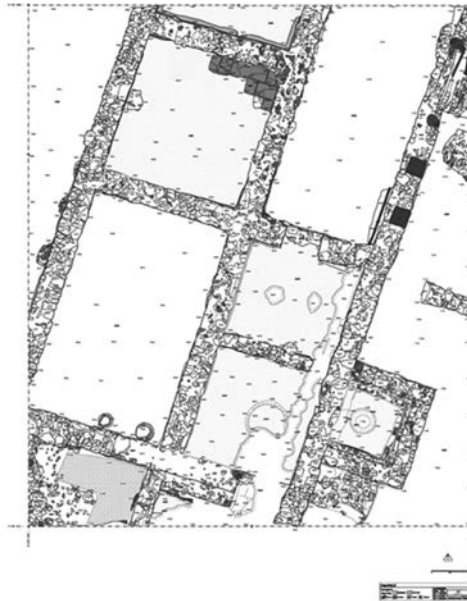
A localização da *villa*, tal como referimos anteriormente, situa-a numa posição excepcional para o escoamento de excedentes por via fluvial. Da mesma forma, a proximidade da via que ligava *Olissippo* a *Emerita Augusta*, a *Itera ab Olissippone Emerita*, faz com que as suas capacidades de abastecimento de núcleos humanos ao longo desse trajecto sejam excelentes.

Conventus Pacensis

A *villa* de Insuínha II

Descoberta durante um trabalho de minimização de impacto ambiental durante o acompanhamento do projecto de construção da barragem do Alqueva, a Insuínha II localiza-se numa das encostas do rio Guadiana, no território administrativo actual da aldeia de Pedrogão.

Figura 39. Plano da Insuínha 2.

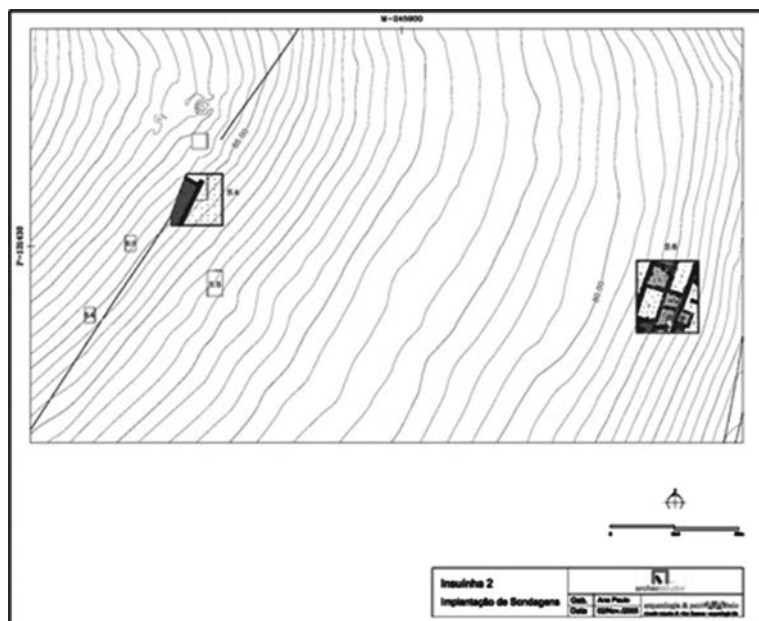


¹⁴³ PEÑA CERVANTES, 2010.

¹⁴⁴ LÓPEZ QUIROGA e RODRÍGUEZ MARTIN, 2000-2001.

Durante a obra de minimização, foram previstas seis sondagens, tendo uma delas permitido descobrir o que aparenta ser parte de uma *pars rustica* de uma *villa* romana. Na sondagem 6, que foi expandida para cerca de 220 m², foi detectada uma *cella vinaria*, em conjunto com uma estrutura de implantação de uma prensa¹⁴⁵ e dois tanques. Embora muitas das estruturas aparentem ter continuidade, não foi possível alargar o período de escavação nem a área definida, tendo sido apenas estudada uma pequena parte do que aparentava ser uma estrutura de maiores dimensões.

Figura 40. Localização das sondagens precedentes à escavação da Insuinha 2.



O *lacus* do lagar de Insuinha II¹⁴⁶, com 1,70 x 1,70 m, foi construído com *laterae*, recobertas com *opus signinum*. Este tanque está ligado ao espaço do *calcatorium*, com cerca de 2,50 x 2,80 m, por uma canalização em chumbo. A zona da *area*, localizada a Nordeste e imediatamente anterior ao *calcatorium*, com cerca de 2,50 x 2,80 m, foi construída com recurso a uma técnica de preparação do solo recorrente noutros sítios, como Vale do Mouro (Mêda) ou Prazo (Freixo de Numão): um preenchimento de pedra de dimensões médias e argilas que por sua vez são recobertas por *opus signinum*, com o intuito de aplanar a superfície e de a tornar estanque. A prensa utilizada neste sítio deverá ter sido do tipo Brun D4¹⁴⁷, tendo em conta as dimensões da *area* e a morfologia do espaço. Numa casa próxima da área

¹⁴⁵ COSME, 2010.

¹⁴⁶ Identificado na planta com o número 10.

¹⁴⁷ BRUN, 1986.

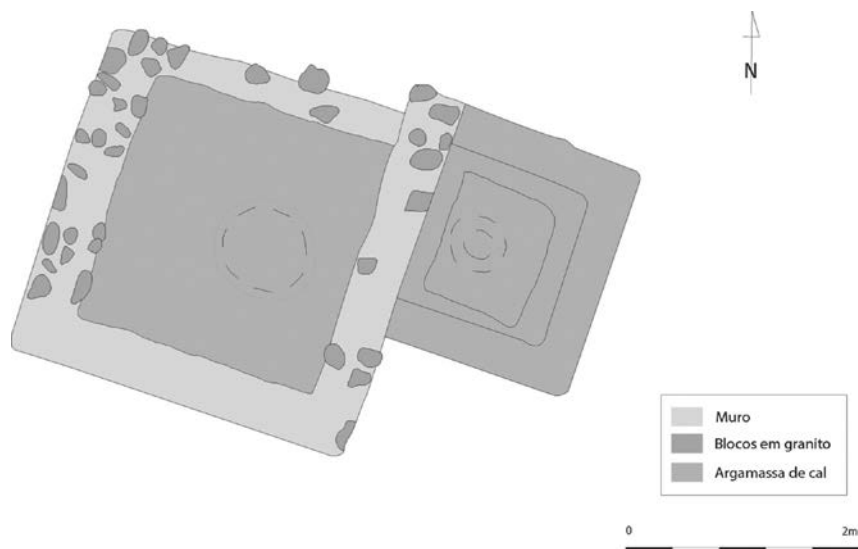
intervencionada foi descoberto um peso de lagar do tipo Brun 12, que foi recuperado no início do século XX.

Figura 41. Pedrogão. Peso de lagar re-utilizado (tipo B12), procedente provavelmente do sítio de Insuinha II.



A *cella vinaria* estaria localizada a Noroeste da estrutura do lagar. Embora nenhuma passagem directa tenha sido descoberta, a sala quadrangular, com cerca de 4,50 x 2,80 m, apresentava uma grande quantidade de *dolia* no seu interior, incluindo dois recipientes completos deste tipo *in situ*, com cerca de 0,50 m negativos de diferença de cota do solo de trabalho.

Figura 42. Plano do lagar da Insuinha 2.



O sítio de Insuínha II aparenta ser apenas uma pequena parcela de uma estrutura de exploração agrícola mais imponente, que dominaria a paisagem no seu entorno. Infelizmente, o desconhecimento da planta total do sítio não nos permite formular qualquer interpretação sobre o papel que terá desempenhado na romanização da região em torno de *Pax Iulia*, cidade em cuja área de influência se encontra. O acesso entre a cidade e a *villa* seria aparentemente feito através da via romana cujo trajecto é parcialmente similar ao actual IP2, a partir de *Ebora* (Évora).

Figura 43. Insuínha 2, Pedrogão. *Dolia* descobertos na *cella vinaria*.



A *villa* de Milreu

A história da escavação e estudo da *villa* de Milreu, que se encontra a uma distância de cerca de 7 km da actual cidade de Faro (*Ossonoba*), é uma das mais longas da história da arqueologia portuguesa.

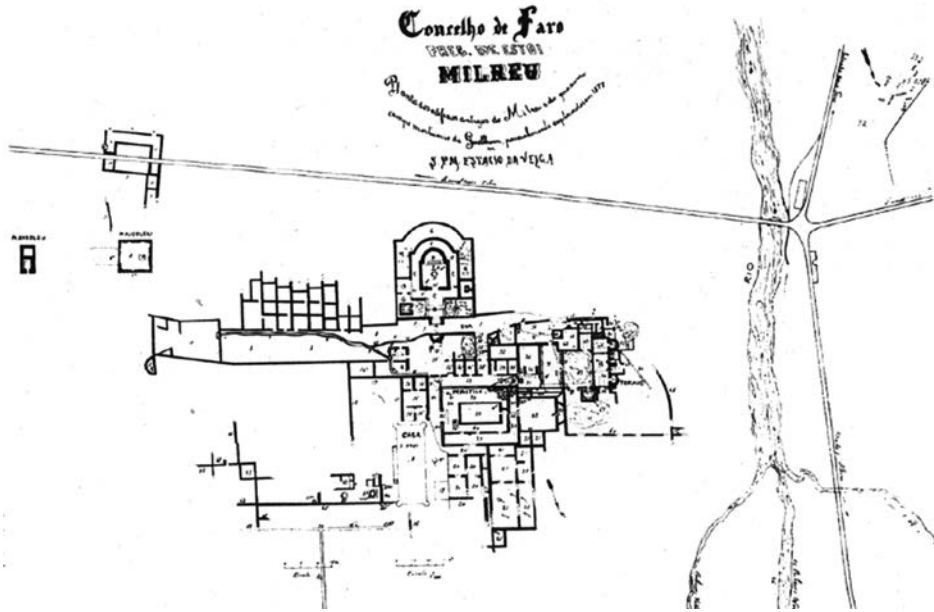
A primeira intervenção realizada em Milreu foi da responsabilidade de Estácio da Veiga, em 1877, que identifica o sítio como a cidade romana de *Ossonoba*¹⁴⁸. Durante o seu estudo, escavou mais de 70% da área do sítio, cerca de 13.000 m². Todavia, será apenas com a intervenção do Instituto Arqueológico Alemão que o sítio será escavado e estudado de acordo com uma metodologia arqueológica científica, durante a década de 1970.

A *villa* foi construída no final do século I d.C., tendo sido alvo de uma remodelação total entre os séculos III e IV da nossa Era, chegando a uma extensão máxima de área construída de 2,54 ha. Devemos salientar que é nesse momento que se assiste a várias remodelações

¹⁴⁸ ROCHA, 1895.

arquitectónicas em estruturas de exploração agrícola na Lusitânia¹⁴⁹. A ocupação humana da *villa* será contínua até, pelo menos, ao início do período islâmico na zona de Faro¹⁵⁰.

Figura 44. *Villa* de Milreu (Faro).



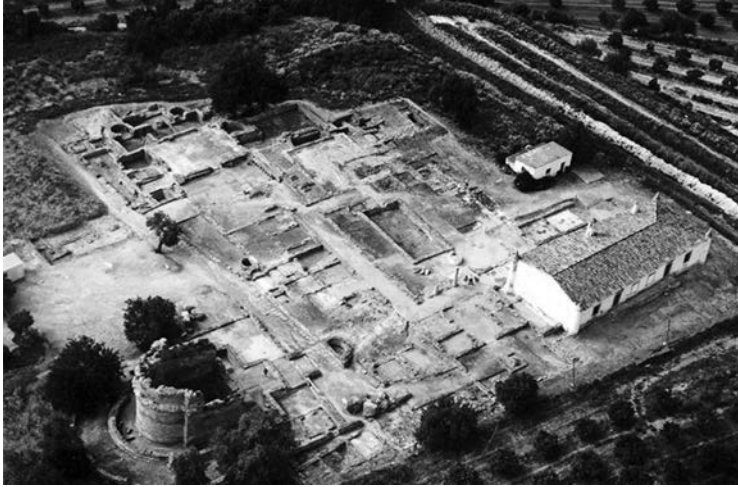
A *villa* de Milreu é constituída por uma *pars urbana*, com uma série de edifícios construídos em bloco à volta de um pátio central, com um peristilo em torno. Duas estruturas de produção foram descobertas no sítio, uma dedicada ao azeite e outra ao vinho.

Na zona Este do peristilo da *pars urbana*, foi descoberto um lugar de vinho e um espaço de armazenagem. O momento construtivo das estruturas relacionadas com a produção de vinho em Milreu foi datado da primeira fase construtiva da *villa*, entre o final do século I e inícios do século II d.C. Uma vez que se engloba na área escavada durante o século XIX, não possuímos muitos dados relativos ao processo de escavação. Sabemos que, durante os trabalhos de reforma arquitectónica que tiveram lugar na *villa* entre os séculos III e IV da nossa Era, um espaço de armazenagem de vinho foi coberto pelo solo do *atrium*, sob o qual foram descobertos “grandes recipientes cerâmicos”¹⁵¹. Ainda assim, as estruturas de produção vinária continuarão activas durante toda a fase tardo-antiga de ocupação da *villa*.

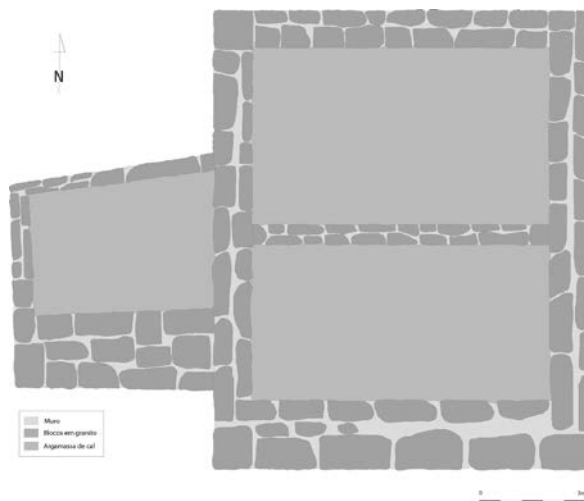
¹⁴⁹ Possivelmente fruto de um sismo que teria destruído muitas estruturas. Esta hipótese é também referida no estudo arquitectónico de outras *villae*, como Torre de Palma (ANDRÉ e LANCHÁ, 2001) ou São Cucufate (ÉTIENNE, 1990).

¹⁵⁰ LACASTA, 2000.

¹⁵¹ HAUSCHILD, 1997.

Figura 45. *Villa* de Milreu (Faro).

Duas salas, separadas por um corredor, foram interpretadas como zonas de lagar. A primeira, mais a Oeste, tem no seu interior duas cubas de decantação, revestidas a *opus signinum*, com uma área total de 25 m², ligadas por sua vez a um *lacus*, com 2,70 x 2,20 m. O segundo espaço, a Este do que descrevemos anteriormente, divide-se em duas zonas, cada uma com cerca de 3,30 x 7,70 m. Seria aqui que o lagar estaria instalado. Também nos parece plausível a hipótese apresentada pelos investigadores que escavaram o sítio a partir da década de 1970, segundo a qual a divisão central da sala serviria para albergar duas prensas¹⁵².

Figura 46. Plano do lagar da *villa* de Milreu.

¹⁵² HAUSCHILD e TEICHNER, 2002.

A zona onde a *villa* de Milreu foi construída encontra-se entre duas vias principais, que ligavam as cidades de *Lacobriga*, *Balsa* e *Ossonoba*. Ao mesmo tempo, a proximidade do mar propiciaria tanto uma via de comunicação para o escoamento de excedentes como um espaço para o aproveitamento de recursos. Todavia, as dimensões das estruturas ligadas à produção de vinho não aparentam ter capacidade para uma produção massiva, sendo mais provável o escoamento a nível regional.

A *villa* de São Cucufate

A região do Alentejo, em Portugal, é a que mais interesse tem suscitado por parte da investigação arqueológica na antiga província da Lusitânia. Um dos projectos mais importantes procedeu à escavação e ao estudo da *villa* de São Cucufate e do território circundante.

Conhecida desde muito cedo como mosteiro beneditino, a *villa* de São Cucufate foi estudada por uma equipa luso-francesa entre as décadas de 1980 e 1990. O resultado deste projecto foi a descoberta de uma *villa* áulica clássica, em que os edifícios da *pars urbana* se desenvolvem em torno de um grande edifício e onde, no último período de ocupação, a *pars rustica* aparenta perder importância.

Figura 47. *Villa* de São Cucufate (Vidigueira).



Com uma ocupação humana entre os séculos II e V da nossa Era, a *villa* de São Cucufate tem também na sua órbita uma série de pequenas explorações agrícolas, que funcionariam na dependência da *villa*¹⁵³.

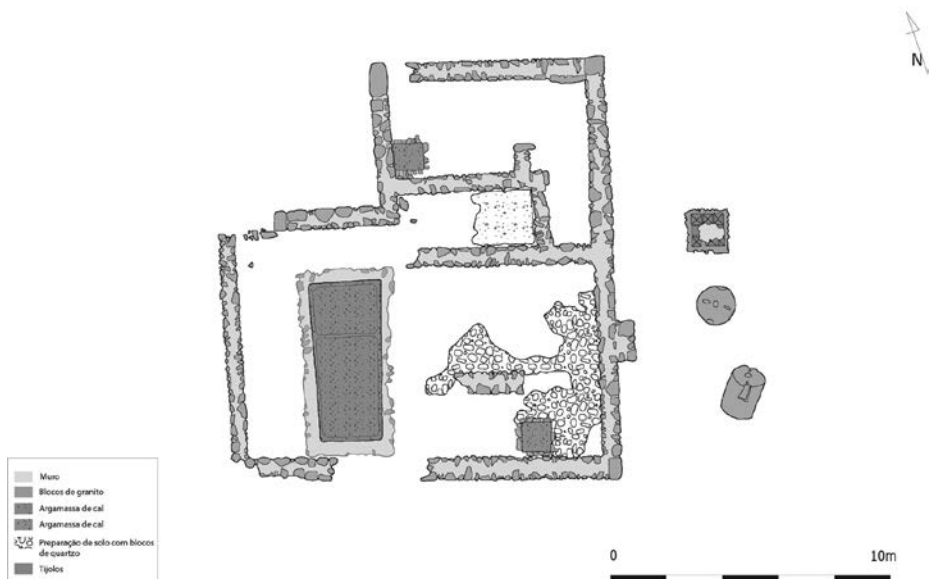
¹⁵³ No decurso da escavação da estrutura de exploração agrícola principal, foram realizadas prospecções intensivas nos territórios em torno da *villa* (ÉTIENNE, 1990).

A *cella vinaria* e a instalação do lagar de São Cucufate constituem o primeiro estudo de caso de estruturas de produção de vinho na Lusitânia, incluindo-se aqui as tipologias de materiais cerâmicos, com especial relevo para os *dolia*¹⁵⁴.

A primeira divisão tem vestígios de um solo revestido de *opus signinum*, hoje destruído. Esta seria a zona onde estaria implantada a *area*. Na extremidade Noroeste desta sala, dois tanques, A e B, com 5 x 4 m e 1,10 x 1,10 m, respectivamente, eram utilizados enquanto *calcatorium* e *lacus* do lagar. A Nordeste, ainda é visível um terceiro tanque, semi-destruído. Apesar de não podermos determinar as suas dimensões exactas, pensamos que este espaço terá funcionado como uma área de estágio.

Numa segunda divisão, a Sudoeste, foram descobertos dois pesos de lagar cilíndricos em granito, de tipo Brun 53. Embora tenha sido sugerido pelos investigadores que estudaram o sítio a utilização de duas prensas no lagar de vinho¹⁵⁵, pensamos que estes dois pesos dificilmente poderiam ter sido utilizados no mesmo lagar, uma vez que o reduzido espaço disponível não parece ser suficiente para suportar duas prensas.

Figura 48. Plano do lagar da *villa* de São Cucufate.



A terceira divisão do edifício, a Noroeste, compreende uma grande sala, utilizada para a armazenagem de *dolia* vinários, a *cella vinaria*, com cerca de 25 x 7 m.

O lagar de São Cucufate levantou dúvidas sobre o seu objectivo produtivo entre os investigadores que o estudaram, uma vez que se colocou a questão de poder ser utilizado

¹⁵⁴ PINTO, 2003.

¹⁵⁵ ÉTIENNE, 1990.

como lagar de azeite¹⁵⁶. Todavia, o único elemento descoberto na zona de produção que poderia validar esta teoria, um pequeno braseiro, não nos parece suficiente para poder ser contemplada a hipótese da produção de azeite. Seria necessária a existência de uma série de estruturas, como por exemplo uma *mola olearia* que não foram encontradas. É também necessário ter em conta que quase todos os fragmentos de *dolia* descobertos no edifício da *cella vinaria* aparentam ter sido utilizados para a armazenagem de vinho¹⁵⁷. Além disso, braseiro descoberto na zona poderá estar associado a uma estrutura de aquecimento de mosto.

Figura 49. Villa de São Cucufate. Pesos de lagar.



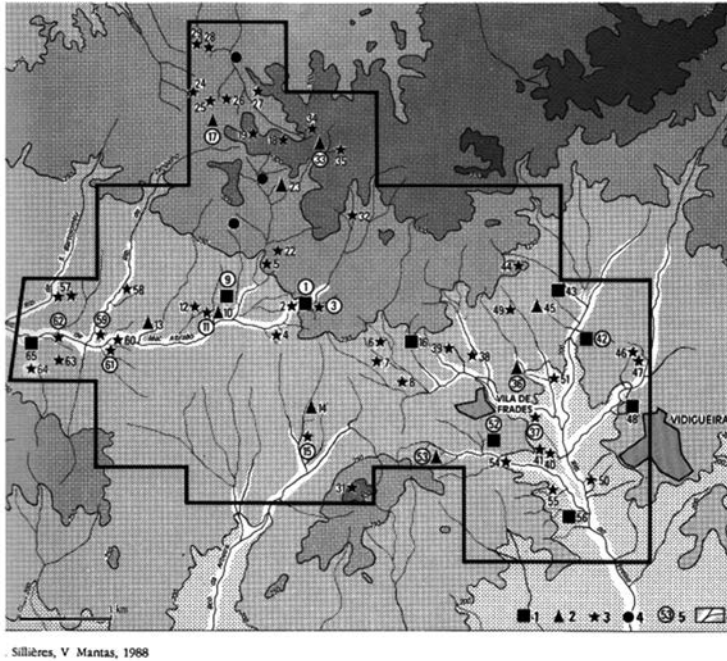
A presença de diversas explorações agrícolas de pequenas e médias dimensões no território próximo de São Cucufate, como os sítios da Boavista, Antas de Courelas ou Apariça, leva a crer que se trata de anexos ou estruturas auxiliares da *villa* principal¹⁵⁸. A localização da *villa*, num cruzamento de várias vias principais e afastada de núcleos populacionais de relevo, permite colocar a hipótese de os excedentes serem escoados através destas vias de comunicação, sem ser realizado um comércio exclusivamente local, como aparenta ser o caso da maior parte das explorações rurais de tipo *villa* na Lusitânia.

¹⁵⁶ ALARCÃO, 1998.

¹⁵⁷ PINTO, 2003.

¹⁵⁸ ÉTIENNE, 1990.

Figura 50. *Villa* de São Cucufate. Sítios romanos na área de influência da *villa*.



ZONE DES PROSPECTIONS ET DES SONDAGES AUTOUR DE SÃO CUCUFATE
 1. *Villa*;— 2. ferme; — 3. site à tuiles; — 4. site néolithique; — 5. sondage; 6. alluvions au fond des vallées

A *villa* de Torre de Palma

Construída numa zona de planície pouco acidentada, Torre de Palma é uma das *villae* mais estudadas em território português e, ao mesmo tempo, com mais questões em aberto.

A descoberta da *villa* deu-se em 1947, no decurso de trabalhos agrícolas, sendo esse o momento também da descoberta do “mosaico das musas”, um dos mais conhecidos da Lusitânia. A primeira escavação da *villa* foi realizada por Maria Heleno, na década de 1950. Após dezasseis campanhas de escavação, apenas foi publicado um breve artigo, com referências muito vagas a nível dos vestígios materiais e sem nenhuma indicação sobre a estratigrafia do sítio¹⁵⁹.

Nas décadas seguintes, serão realizadas várias campanhas de escavação, recuperação e restauro do sítio, dirigidas por Francisco de Almeida¹⁶⁰, S. Maloney¹⁶¹ e, finalmente, por uma

¹⁵⁹ HELENO, 1962.

¹⁶⁰ ALMEIDA, 1972-74.

¹⁶¹ MALONEY, 1999-2000.

equipa luso-francesa, dirigida por Adília Alarcão e Janine Lancha¹⁶². Infelizmente, perdeu-se a maior parte dos dados de campo, provenientes das primeiras escavações.

Figura 51. *Villa* de Torre de Palma (Monforte).



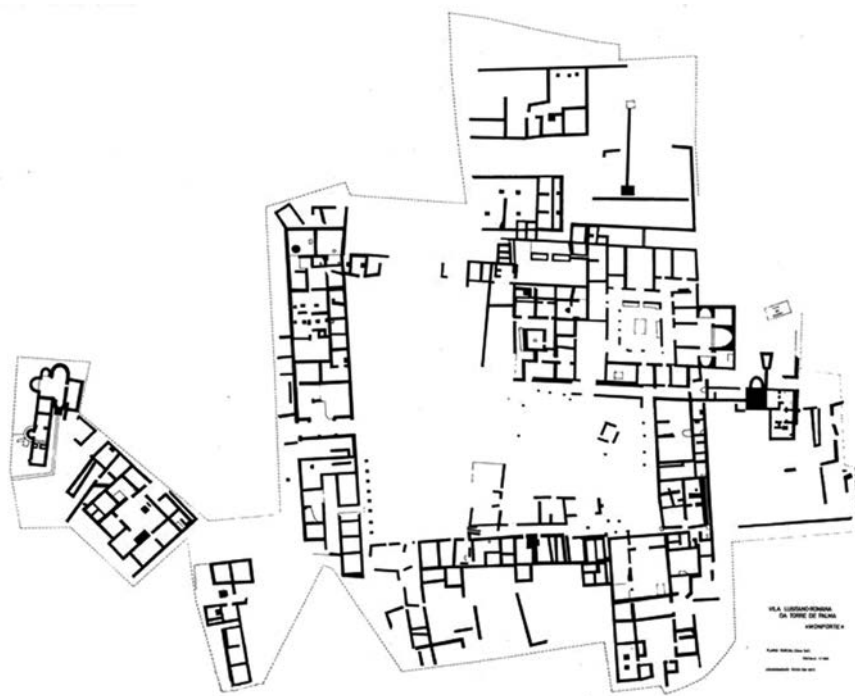
A *villa* é constituída por uma *pars urbana*, a Nordeste, cujos edifícios se organizam em bloco, em torno de um pátio central com peristilo. A Este, foi descoberto um pequeno complexo termal e, em torno destas estruturas, desenvolve-se a *pars rustica*, com estábulos extensos, alojamentos, termas públicas, estruturas de armazenamento, de produção artesanal e de transformação de matérias-primas.

A cronologia da ocupação de Torre de Palma é extremamente difícil de definir em pormenor, uma vez que a estratigrafia dos primeiros trabalhos aqui realizados não está disponível. Enquanto S. Maloney defende¹⁶³ a existência de cinco fases de construção ou ocupação, entre os séculos I e VII d.C., a equipa francesa que estudou a *villa*¹⁶⁴ define que a ocupação de Torre de Palma se divide em doze fases construtivas, entre a década de 20 do século I e o século V d.C., com uma possível continuidade da ocupação até ao século VI. Relativamente ao momento construtivo da estrutura de produção de vinho, as duas equipas aparentam estar mais ou menos de acordo, com a equipa americana a definir a sua construção em finais do século III e a equipa luso-francesa a apontar para uma data entre 225 e 365 d.C.

¹⁶² ANDRÉ e LANCHA, 2000.

¹⁶³ MALONEY, 1996.

¹⁶⁴ ANDRÉ e LANCHA, 2000.

Figura 52. *Villa de Torre de Palma.*

A estrutura ligada à produção e armazenamento de vinho de Torre de Palma foi escavada nos anos 1950. Embora as condições de conservação já estivessem muito debilitadas aquando da descoberta, o edifício conta com uma sala de lagar, com um peso de lagar cilíndrico encontrado *in situ*, com cerca de 1,20 x 1,60 m, de tipo Brun 56. Seria com certeza a base de um *torcularium* e, como refere J.-P. Brun, a inscrição de uma cruz poderá evidenciar uma continuidade tardia da produção de vinho¹⁶⁵. Na sequência desta sala encontra-se a *cella vinaria*, com duas fileiras de pilares, para suportar, possivelmente, um andar. No muro adjacente à sala do lagar, encontram-se dois tanques, para a recepção do mosto, com cerca de 1,20 x 1 m cada um. Em 1997, J.-P. Brun¹⁶⁶ publicou uma análise arquitectónica exaustiva com os (poucos) elementos disponíveis¹⁶⁷.

O fim produtivo do lagar de Torre de Palma tem sido uma matéria discutível para as várias equipas que o estudaram. Enquanto a equipa de M. Heleno o identifica como um lagar de azeite¹⁶⁸, a dedução aparenta ser causada simplesmente pela lógica técnica da sua época,

¹⁶⁵ BRUN, 2004.

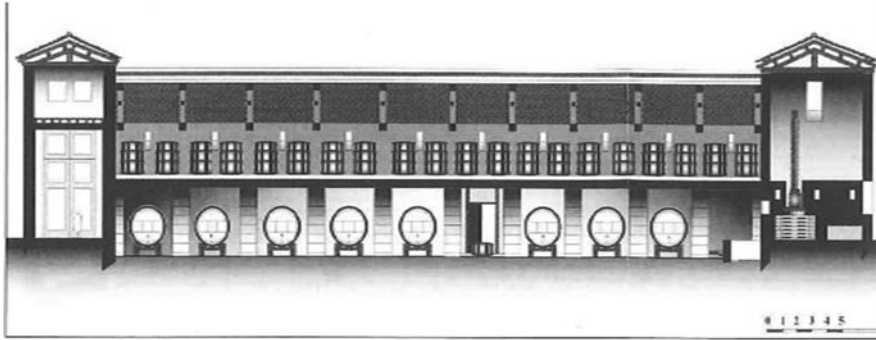
¹⁶⁶ BRUN, 1997a; BRUN, 1997b; BRUN, 2004.

¹⁶⁷ As reconstituições que propomos para outros sítios, como Vale do Mouro ou Prazo, apresentam muitas similitudes com a que J.-P. Brun elaborou para Torre de Palma.

¹⁶⁸ *Op. cit.* in PEÑA CERVANTES, 2010.

que define o lagar de azeite como estrutura com lagar de prelo. Da mesma forma, S. Maloney e J. Lancha seguem esta interpretação, a nosso ver, falaciosa, até à análise de J.-P. Brun¹⁶⁹.

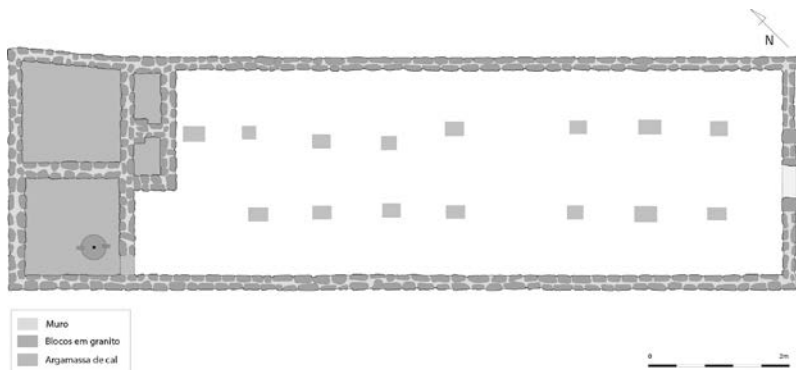
Figura 53. Villa de Torre de Palma. Restituição da *cella vinaria*.



A análise do lagar de Torre de Palma, que J.-P. Brun publicou em 1997, considera que a sua utilização mais provável terá sido a de produção de vinho. Apoia-se em dados que, hoje em dia, são determinantes para compreender, num primeiro momento, se estamos perante um lagar de vinho ou de azeite: a arquitectura e orientação da *cella*, a inexistência de elementos de uma *mola olearia*, uma área de prensa relativamente grande, que poderia ser também utilizada como *calculatorium*, o tamanho das cubas e a amplitude da sala de armazenagem¹⁷⁰. Todavia, J.-P. Brun é o primeiro a admitir a impossibilidade de comprovar, de forma conclusiva, o objectivo produtivo do lagar sem se recorrer a análises químicas¹⁷¹.

A nível de acessos, Torre de Palma é provida de uma *via agraria* que se estenderia até à *via publica* que passava sob a actual IP2, a cerca de 8 km de distância.

Figura 54. Plano da *cella vinaria* de Torre de Palma.



¹⁶⁹ BRUN, 1997a.

¹⁷⁰ BRUN, 2000.

¹⁷¹ *Idem*: 118.

Conventus Scalabitanus

A villa de Alto da Fonte do Milho

O sítio do Alto da Fonte do Milho (Canelas), embora não se insira *per se* no território normalmente designado como pertencente à província da Lusitânia, encontra-se a menos de um quilómetro da fronteira Norte, o rio Douro. Esta exploração agrícola possui também uma série de particularidades muito importantes, uma vez que o seu modelo arquitectónico e a tipologia das estruturas dedicadas à produção de vinho aparentam ser radicalmente diferentes da maior parte das outras conhecidas na época romana na Península Ibérica. Em nossa opinião, configura uma estrutura de transição entre os conhecimentos construtivos indígenas e os que chegam com o domínio romano, facilmente explicável pelos resultados de investigações recentes, que demonstraram que, sob as fundações romanas, existiu um povoado do tipo *Castro*, típico da Proto-História recente do Noroeste peninsular e cuja ocupação terá sido contínua em relação à romanização e à transformação do sítio numa estrutura de exploração agrícola.

Figura 55. Acesso principal ao Alto da Fonte do Milho (escavação promovida pela DRC-N, 2011).



Em 1913, o arqueólogo Carlos Teixeira desloca-se ao local, a convite do proprietário do terreno, após a descoberta de “vestígios” durante a surriba do solo para a plantação de novas geias de vinha. Mais tarde, Carlos Teixeira escreverá um artigo, na revista *Portugália*, referindo o que observou, nomeadamente as “cerâmicas grosseiras”, na sua maioria de tipo *dolium*, e uma “piscina recoberta de mosaicos”, que surgiram no decorrer dos trabalhos agrícolas¹⁷².

Figura 56. “Piscina”: Villa do Alto da Fonte do Milho.



Fernando Russel Cortez chega ao Douro em 1946 com um projecto de investigação do Instituto do Vinho do Porto, com o objectivo de estudar os “vestígios antigos” no Vale do Douro. Num primeiro relatório ao presidente do Instituto do qual é bolseiro¹⁷³, Cortez identifica correctamente várias vias romanas no Vale do Douro e refere a importância de se realizar o estudo de uma série de povoados proto-históricos na região e, em 1947, inicia a escavação do Alto da Fonte do Milho¹⁷⁴. O estudo do sítio decorre até 1949, limitado ao espaço “intra-muralhas”. As suas escavações permitem a descoberta de uma série de “edifícios quadrados, típicos dos romanos”¹⁷⁵. Infelizmente, as escavações serão interrompidas com a chegada de uma nova direcção ao IVP e o investigador cessará os trabalhos no Douro para estabelecer o Museu Grão Vasco em Viseu. As descobertas das escavações são depositadas na Casa do Douro (Peso da Régua) e no Instituto do Vinho do Porto (Porto).

¹⁷² TEIXEIRA, 1913.

¹⁷³ CORTEZ, 1947.

¹⁷⁴ *Idem*.

¹⁷⁵ CORTEZ, 1948.

Ao longo das últimas décadas, vários investigadores abordaram o sítio do Alto da Fonte do Milho¹⁷⁶, analisando as descobertas de Teixeira e, sobretudo, de Cortez e os poucos dados publicados sobre o sítio. Todavia, a ausência de investigação no terreno, e mesmo dos materiais procedentes das escavações¹⁷⁷, impelia a que estas análises fossem, muitas vezes, induzidas em erros de interpretação.

Localizado num promontório sobre o Vale do Douro, o sítio do Alto da Fonte do Milho encontra-se implantado em terraços elevados, construídos em xisto e assentes em rochedo. Um projecto de investigação recente¹⁷⁸, com o qual tivemos a oportunidade de colaborar, permitiu demonstrar, de forma clara, uma ocupação extensiva do promontório anterior à romanização do território do Douro, a partir, pelo menos, do século II a.C. Da mesma forma, os terraços onde a ocupação romana é mais evidente não são apenas taludes de sustentação de uma plataforma, mas formam verdadeiramente uma estrutura defensiva, que data da primeira fase de ocupação humana, aliás, ideia que já Cortez defendia, embora sem realizar escavações nessa zona¹⁷⁹.

Figura 57. Estruturas visíveis na *villa* do Alto da Fonte do Milho.



O território em torno do Alto da Fonte do Milho e a extensão da sua ocupação no período romano são, em grande medida, desconhecidos, e nunca foram alvo de uma prospecção inten-

¹⁷⁶ BRUN, 2005; ALARCÃO, 1991.

¹⁷⁷ Tivemos a oportunidade de fazer um estudo do material cerâmico que Cortez descobriu no Alto da Fonte do Milho (PEREIRA, 2010), que abordaremos também mais adiante neste trabalho.

¹⁷⁸ Dirigido por J. Lazarrabal e promovido pela Direcção Regional da Cultura do Norte.

¹⁷⁹ CORTEZ, 1949.

siva. Todavia, são evidentes inúmeros sítios com vestígios da ocupação romana, sem contar com os que terão sido destruídos, sem que, na maior parte dos casos, tenham sido registados¹⁸⁰. Tomemos como exemplo o Castro de Covelinhas que, segundo Cortez, seria um *vicus*¹⁸¹, a uma distância de menos de 10 km do Alto da Fonte do Milho e com vestígios de romanização à superfície. Se tivermos em conta que a fronteira Norte da Lusitânia com a Tarraconense era definida pelo rio Douro, é necessário ter presente que este rio era também uma via de comunicação, navegável pelo menos até ao Cachão da Valeira¹⁸², o que propiciava relações e mesmo ligações estreitas entre as duas margens do Douro: sítios próximos do Alto da Fonte do Milho, como o que existiu no promontório da actual capela de São Leonardo, onde ainda é possível encontrar vestígios de material de construção e cerâmica romana. Entre outros sítios conhecidos na região, podemos citar o castro de Vilarinho dos Freires ou o do Monte Raso, em Canelas, que demonstram ocupações romanas pelo menos a partir do século II d.C., sugerindo uma romanização pouco posterior à travessia do rio Douro por *Decimus Junius Brutus*.

A realidade da vida no Douro e, sobretudo, na zona que hoje conhecemos como Trás-os-Montes, é vista pelos escritores clássicos como inóspita: Plínio, quando faz referência ao Noroeste da Hispânia, indica que a zona a Norte da Lusitânia seria rude, tal como os seus habitantes. A verdade é que os dados provenientes da Arqueologia levam-nos a crer que o panorama não seria assim tão negativo como é considerado pelos investigadores até meados do século XX, sendo o processo de romanização mais diluído nas culturas autóctones¹⁸³ do que sucedeu com os povos do Sul da Lusitânia.

A presença de estruturas de planta quadrangular na plataforma superior do sítio e a aparente ausência de vestígios mais antigos na documentação da escavação de Cortez parecem demonstrar que o arqueólogo decidiu apenas intervir numa pequena parcela da área, limitando assim a perspectiva do conjunto. A ocupação mais antiga que existia na zona escavada na década de 1940 aparenta ter sido limpa de estruturas e vestígios materiais de culturas indígenas anteriores, sendo substituídos por novos edifícios, com uma cultura material totalmente romana. Esta lógica de apropriação do espaço é visível em outros sítios romanizados, desenvolvidos a partir de núcleos populacionais proto-históricos, como é o

¹⁸⁰ Tal como referimos em trabalhos anteriores (PEREIRA, 2007; 2008), o maior inimigo da arqueologia no Vale do Douro até muito recentemente foi, paradigmaticamente, a vinha. Com a forte expansão da viticultura desde o século XVIII, inúmeros sítios foram destruídos com as surribas das encostas para permitir a plantação de vinha. A salvaguarda de alguns vestígios e os poucos registos que possuímos são, na sua maioria, provenientes de membros do clero e estudiosos locais.

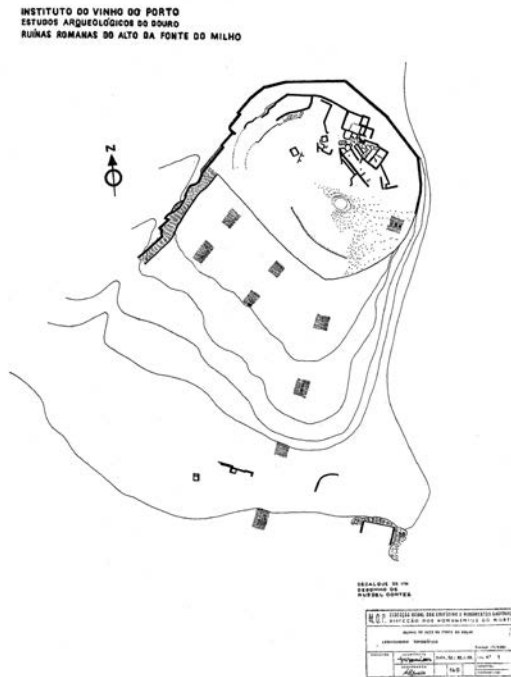
¹⁸¹ CORTEZ, 1946; 1951.

¹⁸² O Cachão da Valeira constituía numa zona de cataratas naturais, que impediam a circulação fluvial para montante. Foram destruídas no século XVIII, por iniciativa da Companhia geral da Agricultura das Vinhas do Alto Douro, no reinado de D. Maria I, entre 1780 e 1792. Todavia, já na Antiguidade este acidente natural era conhecido, uma vez que Estrabão refere que o Douro era navegável até cerca de 800 estádios de distância da sua foz, ou seja, aproximadamente até à zona que ficaria conhecida como Cachão da Valeira. Embora existissem outros acidentes naturais, outras zonas no Alto Douro seriam, pelo menos parcialmente, navegáveis durante a Antiguidade Tardia, pelo menos até ao período conhecido como Roman Warm Period.

¹⁸³ SILVA, 1986.

caso do Castro de Sanfins¹⁸⁴ ou a Cidade de Terroso¹⁸⁵. No Alto da Fonte do Milho, na encosta Sudoeste, no exterior das muralhas, era possível até há pouco tempo ver estruturas habitacionais circulares com uma grande quantidade de vestígios de superfície de tradição romana, incluindo fragmentos de elementos de moagem e cerâmica de torno, possivelmente parte de uma *pars rustica* da estrutura de exploração agrícola. Todavia, esta encosta foi arrasada em 2005, no decurso de trabalhos agrícolas.

Figura 58. *Villa* do Alto da Fonte do Milho.



As estruturas conhecidas do sítio do Alto da Fonte do Milho concentram-se num espaço oval, ocupando uma área total de cerca de 7000 m²¹⁸⁶, rodeadas parcialmente por uma estrutura defensiva de tipo muralha. Entre outros edifícios, foi identificada uma *cella vinaria* por Cortez e, nas campanhas que decorreram a partir de 2010, foi igualmente identificada uma *cella vinaria*. A ocupação do sítio pode ser explicada, pelo menos para um primeiro momento, por uma ocupação similar à que sucede com a segunda fase de ocupação do Castelo da Lousa¹⁸⁷, sítio que partilha alguns pontos em comum com a Fonte do Milho,

¹⁸⁴ *Idem*.

¹⁸⁵ *Ibidem*.

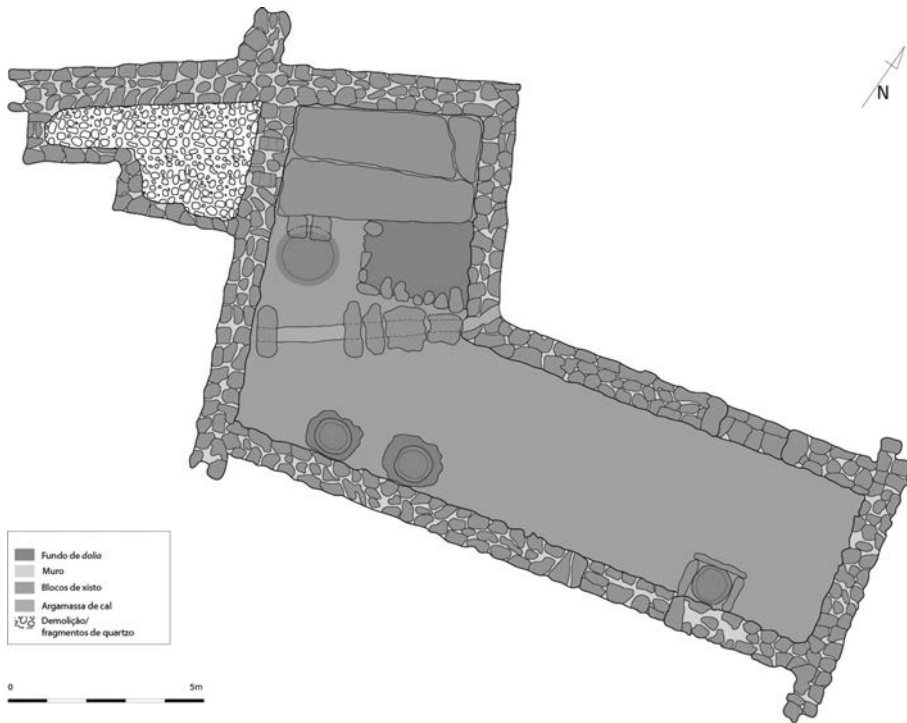
¹⁸⁶ Embora o espaço total seja extenso, a área total construída conhecida engloba apenas cerca de 1500 m².

¹⁸⁷ GONÇALVES e CARVALHO, 2002.

uma vez que se estabelece dentro de uma fortificação mais antiga (embora, no caso do Castelo da Lousa, a fortificação tenha sido construída no decurso de uma guerra civil romana) e que possui estruturas de produção, com especial relevo para o lagar de azeite.

O espaço de produção e armazenamento de vinho do Alto da Fonte do Milho divide-se em duas salas. A sala mais a Norte (I), de planta rectangular e com cerca de 15 x 10 m, constitui a área de armazenamento. Embora as escavações da década de 1940 não nos forneçam informações precisas, uma vez que não existem menções nos relatórios sobre este espaço, a grande maioria dos fragmentos de *dolia* vinários descobertos no sítio aparentam ter sido descobertos aqui¹⁸⁸, sem contar com duas tampas de *dolia* descobertas na campanha de 2010, similares às utilizadas no sítio de Rumansil I (Murça do Douro).

Figura 59. Plano do lagar do Alto da Fonte do Milho.



Um compartimento (II) localizado a Sul e em conexão arquitectónica com a *cella vinaria* terá albergado uma estrutura de prensa vinária. Com cerca de 80 m² de dimensão, o espaço está dividido em duas áreas: uma na qual se insere directamente o *calcatorium*, o *lacus* e um pequeno espaço onde se inseria a prensa; e outra, onde se localizam as duas

¹⁸⁸ PEREIRA, 2010.

entradas, a Norte e a Sul, e onde foram encontrados os fundos de três *dolia*, *in situ*, possivelmente um prolongamento da *cella vinaria*, todos eles encostados ao muro a Norte.

O *calcatorium* do lugar é composto por dois grandes blocos de xisto, com um rego escavado directamente no xisto, em direcção ao *lacus*. Directamente a Este do *calcatorium*, existem duas reentrâncias na parede que constituem possivelmente o local de implantação do *arbol*. A uma cota mais baixa do *calcatorium*, localiza-se um *lacus*, construído em maçonaria, com 1,70 m de diâmetro e cerca de 1 m de profundidade. Em relação aos elementos descobertos, o lugar presente neste sítio seria muito provavelmente de tipo Brun A0 ou A1.

A *villa* de Olival dos Telhões

Escavada e estudada em contexto de um projecto científico de uma tese de mestrado¹⁸⁹ na segunda metade da década de 1990 e inícios da década de 2000, o sítio de Olival dos Telhões é referido pela primeira vez pelo eclesiástico Joaquim de Santa Rosa Viterbo¹⁹⁰, no início do século XX.

A *villa* localiza-se, actualmente, no interior de um olival, a cerca de 3 km de distância do rio Douro e a um quilómetro de distância do Monte Calábria. Esta elevação é, na nossa opinião, muito importante para compreender a exploração agrícola de Olival dos Telhões. Nesse sítio terá existido um núcleo populacional romano com continuidade durante o período Suevo, ao longo do século VI. A partir dos vestígios materiais existentes na zona, pode inferir-se que terá existido uma ocupação intensiva deste monte, pelo menos a partir da Antiguidade Tardia, desde o século IV d.C.¹⁹¹, com uma prevalência até ao século VII. A aldeia em cujo território administrativo estes dois sítios se inserem, Almendra, também foi alvo de intervenções arqueológicas no passado, tendo sido descoberto um templo, estruturas habitacionais e uma necrópole de cronologia romana, com uma ocupação pelo menos a partir do século III¹⁹².

As seis campanhas de escavação em Olival dos Telhões revelaram uma série de estruturas, cortadas pela estrada municipal que liga a aldeia à antiga estação de caminhos-de-ferro de Almendra, desactivada desde 1988. A planta total da *villa* não é conhecida, mas as sondagens e prospecções realizadas em torno da zona intervencionada permitiram detectar materiais de construção num raio variável entre os 800 e os 1.000 m.

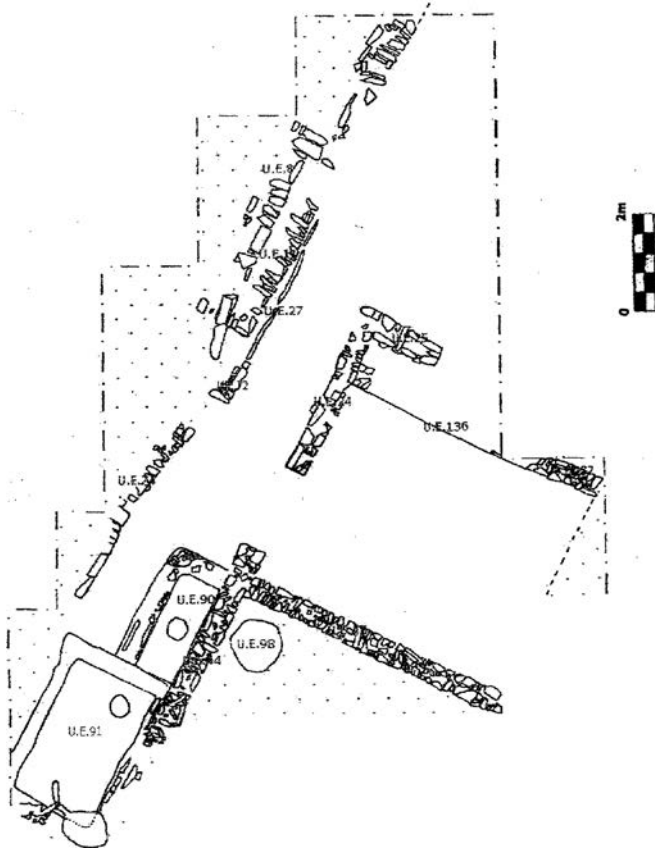
¹⁸⁹ COSME, 2002.

¹⁹⁰ *Idem*.

¹⁹¹ *Ibidem*.

¹⁹² PEREIRA, 2008.

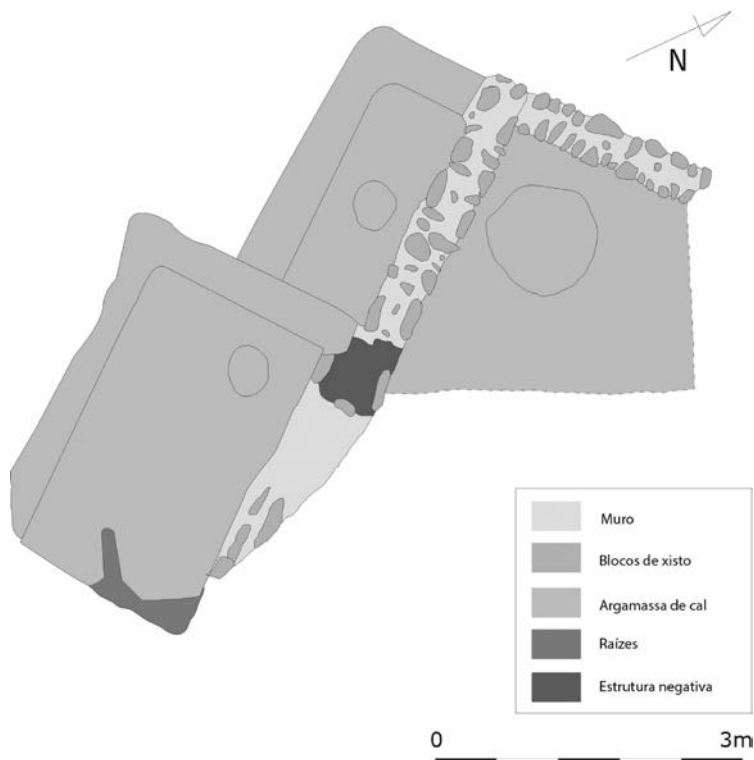
Figura 60. Villa de Olival dos Telhões (Almendra).



As estruturas que foram descobertas em Olival dos Telhões estão quase todas organizadas em torno de um corredor. A planta sugere que estamos perante um dos edifícios da *pars rustica*, havendo vestígios de áreas de armazenamento, de uma forja e de um lagar. A cerca de 20 metros a Norte foi também escavada uma das entradas do espaço. Na zona mais a Sul da escavação, foi descoberto o *calcatorium*. A sala onde o lagar estaria localizado foi escavada apenas parcialmente, mas foram também descobertos dois tanques que, tal como o lagar, foram construídos com *laterae* e recobertos a *opus signinum*, com as dimensões de 0,75 x 2,15 m (A) e 1,80 x 2,92 m (B). Directamente a Sudeste do *calcatorium* encontra-se um espaço onde poderá ter funcionado o mecanismo de prensa, com uma *area* circular (com um diâmetro de 0,70 m) e com um solo preparado com pequenas pedras e argila, sob os quais assenta um pavimento em *opus signinum*. Todavia, a extensão total não é conhecida, uma vez que não foi totalmente escavada. Da mesma forma, não sobreviveram os sistemas de escoamento de líquido entre os diferentes tanques, embora estes *alveii* também

pudessem ter sido construídos em materiais perecíveis. Y. Peña Cervantes, quando analisa este lagar, indica que sem análises químicas nem uma expansão da área de escavação não será possível precisar a produção exacta dos equipamentos presentes em Olival dos Telhões¹⁹³. Todavia, tendo em conta os dados da escavação realizada e a ausência total do equipamento necessário para a produção de azeite, pensamos que o produto mais provável desta exploração agrícola seria o vinho.

Figura 61. Plano do lagar de Olival dos Telhões.

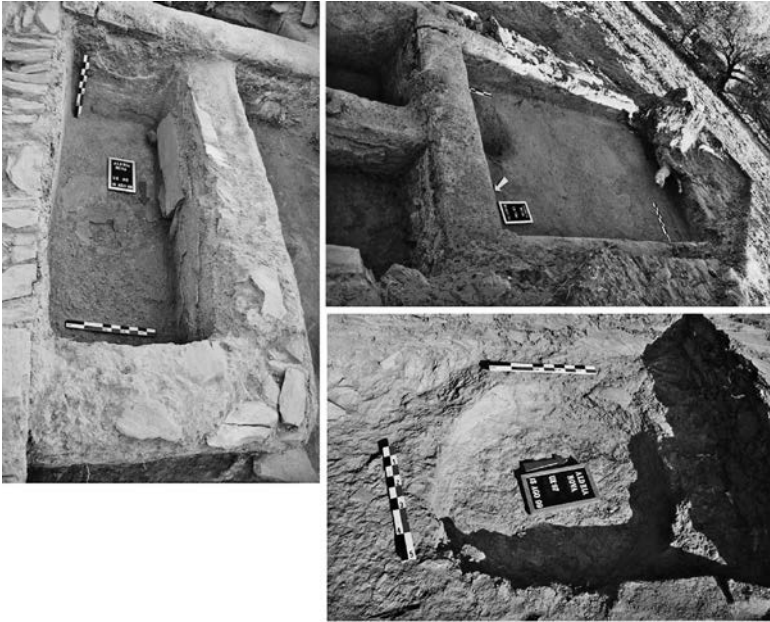


A sala mais próxima da estrutura do lagar, localizada directamente a Norte e com uma extensão de cerca de 100 m², terá sido utilizada como área de armazenagem. Uma grande quantidade de fragmentos de *dolia* foi descoberta aqui, muitos deles perfeitamente encaixados na tipologia de *dolia* vinários da região¹⁹⁴.

¹⁹³ PEÑA CERVANTES, 2010.

¹⁹⁴ COSME e MARTINS, 2000; PEREIRA, 2011.

Figura 62. *Villa do Olival dos Telhões.* Vista dos tanques e da zona de implantação da *area* do lagar.



O sítio de Olival dos Telhões é, como tantos outros, fonte de múltiplas questões. Vários investigadores¹⁹⁵ referem que o lagar poderá ter sido utilizado para a produção de azeite, mas pensamos, tal como Susana Cosme, que a produção de vinho terá sido a mais provável, sem descurar a intensa produção de azeite actual, herança da ocupação humana medieval¹⁹⁶.

A localização do sítio de Olival dos Telhões relativamente ao rio Douro pode perfeitamente indicar este curso de água como uma via de escoamento de excedentes, mas, neste caso, apenas para zonas próximas, uma vez que o Cachão da Valeira impedia a navegação para jusante. Da mesma forma, a proximidade e prováveis relações com o povoamento localizado no Monte Calábria, também poderiam indicar relações comerciais com este local. Todavia, a falta de informações locais apenas nos permite colocar estas hipóteses, sem as poder aprofundar.

A *villa* do Prazo

Estudado desde 1996 e tendo sido alvo de sucessivas campanhas arqueológicas até 2004¹⁹⁷, o sítio do Prazo é aquele que, entre as explorações agrícolas com produção de vinho da época romana conhecidas, teve uma diacronia de ocupação mais longa, pelo menos

¹⁹⁵ COSME, 2011.

¹⁹⁶ COSME, 2002.

¹⁹⁷ COIXÃO, 2003.

desde o Paleolítico Superior¹⁹⁸. Um sítio de interpretação complexa devido às sobreposições de ocupações humanas de diferentes períodos até ao século XX, o Prazo localiza-se a cerca de três quilómetros a Sul de Rumansil I e a cerca de seis quilómetros da actual aldeia de Freixo de Numão e insere-se num pequeno vale sobranceiro à ribeira de Murça.

Figura 63. *Villa* do Prazo (Freixo de Numão). Área Sul.



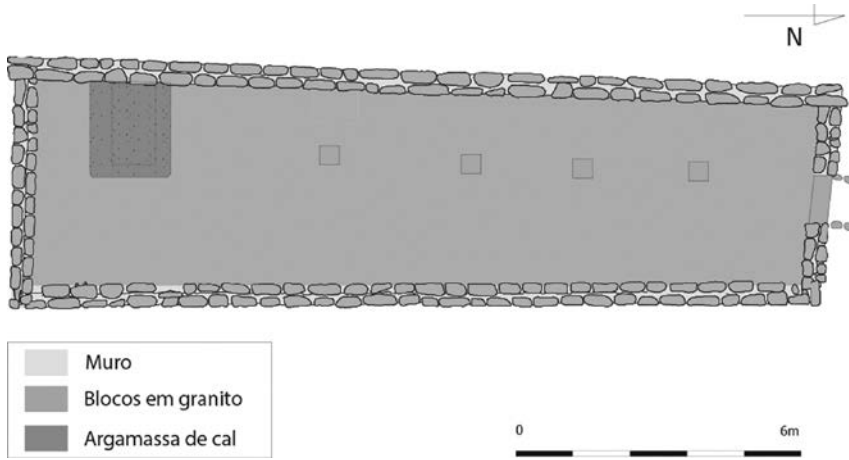
As plantas dos edifícios de período romano encontram-se muitas vezes destruídas ou modificadas pelas fundações de construções medievais. Todavia, é possível entrever uma série de estruturas que coincidem com a *pars urbana* de uma *villa*: uma pequena estrutura termal, áreas dedicadas ao artesanato e estruturas de cozinha e habitação. Quase todas foram alteradas ou destruídas, deixando apenas vestígios da sua memória, sendo este o caso do edifício que albergava o lagar de vinho.

A estrutura dedicada à produção de vinho compreende um dos maiores espaços coberto da época romana conhecidos, estendendo-se por 23 x 6,4 m. Infelizmente, a cerâmica comum não foi ainda totalmente estudada, mas foi aqui encontrada uma grande quantidade de *dolia* durante a escavação¹⁹⁹. O tecto da estrutura seria suportado por cinco colunas de fuste quadrangular, com cerca de quatro metros de distância entre cada uma. Na zona da *cella vinaria* foi também descoberto, durante a campanha de 2001, um bloco de pez²⁰⁰, que seria cortado e fundido para isolar os recipientes que albergariam o vinho.

¹⁹⁸ RODRIGUES, 2002.

¹⁹⁹ As suas dimensões, cerca de 25x7 m, e elementos arquitectónicos que dão conta da possível presença de um andar, fazem com que seja possível estarmos perante uma estrutura de *cella vinaria* similar à de Vale do Mouro (Mêda) ou Torre de Palma (Monforte). A existência de uma grande quantidade de fragmentos de *dolia* na zona não impossibilita, na nossa opinião, a utilização de *cupae*, uma vez que os dois tipos de recipientes poderiam ter sido utilizados, em diferentes momentos.

²⁰⁰ Um fragmento deste bloco foi sujeito a análises químicas. Os resultados demonstraram tratar-se de pez de resina de pinheiro.

Figura 64. Plano da *cella vinaria* do Prazo.

Durante a escavação foram descobertos três tanques na zona mais meridional do edifício, onde estaria instalado o lagar. Estes tanques, praticamente destruídos, faziam parte de um sistema de prensa similar ao de Vale do Mouro (Mêda) e deveriam estar localizados a uma cota inferior à *area* do lagar, destruída durante as modificações arquitectónicas medievais. Os dois tanques sobreviventes medem cerca de 1,50 x 2 m e 1,5 x 4 m.

Na campanha de 2004, foram descobertas diversas estruturas negativas no solo, em alinhamento aparente e com dimensões de cerca de 0,60 x 0,40 x 0,30 m. Embora tenham sido interpretadas pelos investigadores que os estudaram como “possíveis estruturas da Pré-História Recente”²⁰¹, podem estar relacionadas com a prática da vinicultura, como, aliás, se verifica em outros sítios arqueológicos com cronologias e funcionalidades semelhantes²⁰².

O sítio do Prazo terá, indubitavelmente, tido relações com as restantes ocupações romanas no seu entorno. Todavia, pensamos que, tendo em conta a ocupação do espaço na zona onde se encontra a *pars urbana*, os sítios de Rumansil I e II poderão ter constituído áreas da *pars rustica* da *villa*, com um posterior abandono, pelo menos no caso de Rumansil I. É também possível que estes dois sítios constituam “casais”, estruturas de exploração agrícola com um certo grau de independência da *villa*.

Desde a Antiguidade Tardia e, pelo menos, até meados do século X, parte do sítio do Prazo será ocupado por uma igreja paleocristã²⁰³. As zonas de artesanato são abandonadas e, em alguns casos, recebem inumações humanas. Todo o aspecto funcional da *villa* muda de um objectivo produtivo para um de culto.

²⁰¹ COIXÃO, 2005.

²⁰² Como no caso da *villa* de Gare au Quiou (Côtes d’Armor, França).

²⁰³ COIXÃO, 1996.

A proximidade do Prazo face à vila actual de Freixo de Numão, onde a presença na Antiguidade Tardia aparenta estar bem atestada²⁰⁴, poderá ter facilitado o escoamento para esse mercado. Mas, embora este possível *vicus* possa ter sido um dos locais para onde seriam escoados os excedentes da *villa*, a proximidade de uma *via vicinal* nas imediações da *villa*, em direcção ao Douro, pode indiciar uma rota de escoamento para mercados regionais mais distantes²⁰⁵.

Figura 65. Villa do Prazo. *Cella vinaria*.



Figura 66. Villa do Prazo. Estruturas negativas para a plantação de vinha.

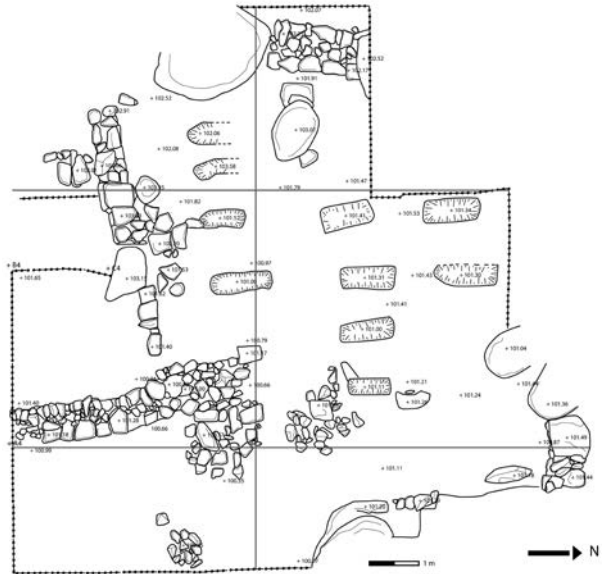
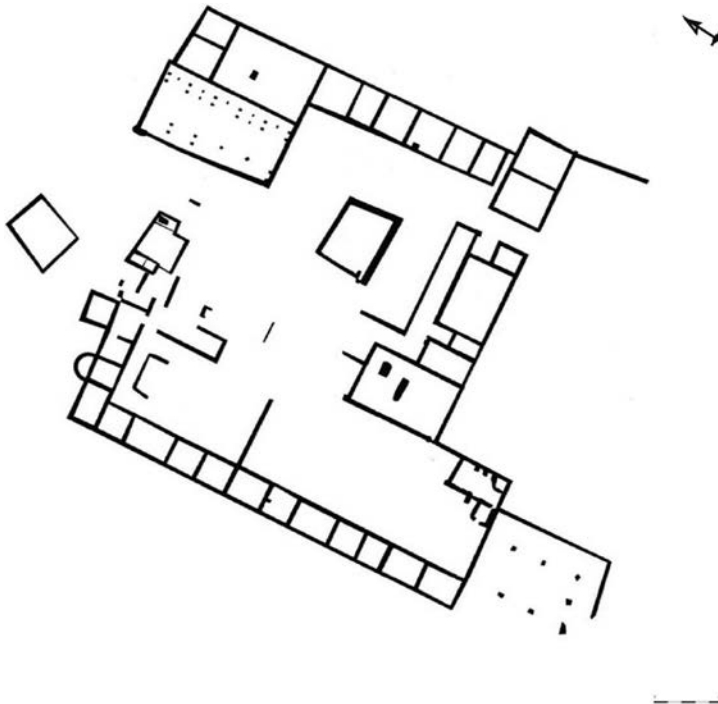


Figura 67. *Villa* da Quinta da Fórnea (Belmonte).



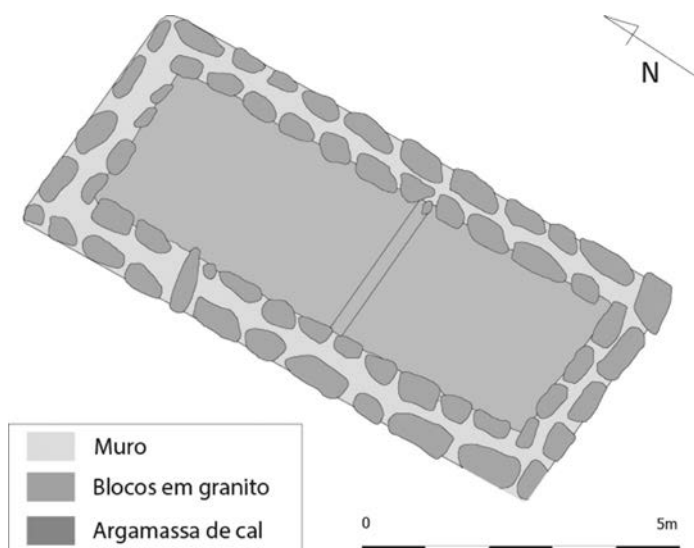
Construída na meia encosta de um vale, a *villa* da Quinta da Fórnea é constituída por dois conjuntos de edifícios. A Norte, desenvolve-se uma *pars urbana* com uma série de edifícios em bloco e em torno de um *patium*. A Sul, desenvolve-se a *pars rustica*, que é constituída por um bloco de edifícios, com zonas de habitação, cozinhas, termas e latrinas, mas também áreas de produção e armazenamento, como um *granarium*, fornos e zonas de tecelagem. O lagar também se encontra localizado nesta área, próximo da entrada Oeste.

Figura 68. *Villa* da Quinta da Fórnea.



O edifício de produção de vinho está assim isolado de outras estruturas. É composto por um *calcatorium* e um *lacus*, com 5,20 x 3,80 m e 1,40 x 1,40 m, respectivamente, sendo estes dois tanques revestidos por *opus signinum* e ligados por uma canalização feita a partir do mesmo material.

Figura 69. Plano do lagar da Quinta da Fórnea.



O edifício classificado como *cella vinaria*, localizado a Norte do resto das estruturas, possui uma grande quantidade de fragmentos de *dolia*, embora apenas um tenha sido identificado *in situ*. Não possuímos informações sobre as tipologias dos *dolia* encontrados neste sítio, mas, o facto de a estrutura ser arquitectonicamente similar leva-nos a pensar que estamos perante uma *cella* similar à que existe no sítio de São Cucufate (Vidigueira).

A área onde a *villa* se insere não nos auxilia na sua interpretação em relação às zonas preferenciais de escoamento de excedentes, uma vez que, para além de se localizar a uma grande proximidade da via que ligava *Emerita Augusta* a *Bracara Augusta*, o território onde se localiza é ainda muito mal conhecido a nível da ocupação romana, tendo apenas sido interpretado a nível regional no estudo de Cova da Beira²⁰⁶, que sugere que os terrenos seriam extensivamente ocupados na zona.

²⁰⁶ CARVALHO, 2005.

Figura 70. *Villa* da Quinta da Fórnea.

A *villa* de Rumansil I

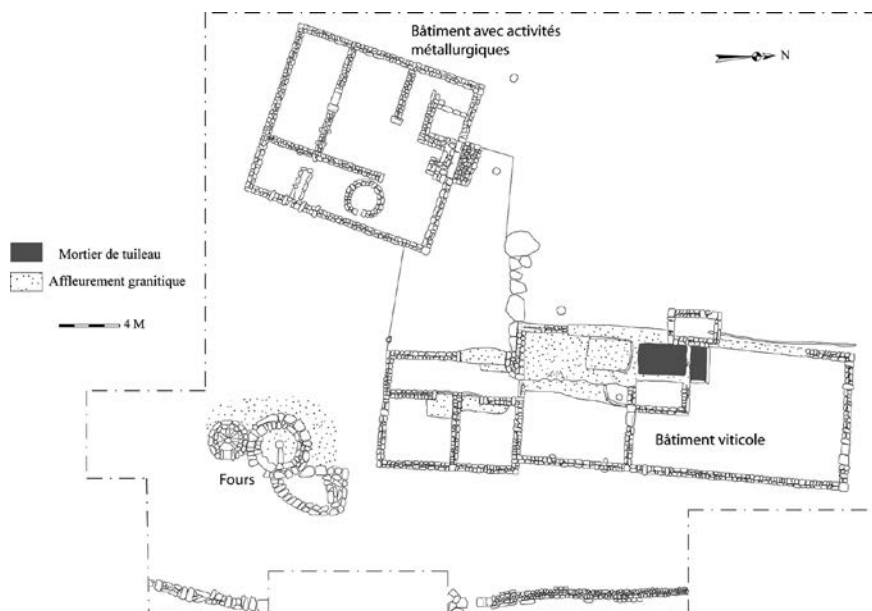
O sítio de Rumansil I foi descoberto durante as prospeções que resultaram na publicação da *Carta Arqueológica de Vila Nova de Foz Côa*²⁰⁷. Uma vez que a área onde se insere, em território dominado pelos *Medobriguensis*, é hoje em dia relativamente bem conhecida, deve ter-se em conta várias outras explorações agrícolas romanas que existem nas suas proximidades, como Zimbro, Rumansil II ou o Prazo. Embora uma primeira campanha de escavação se tenha realizado em 2001, o sítio só viria a ser extensivamente escavado e estudado em 2005 e 2006.

O sítio foi construído na proximidade da fronteira Norte da Lusitânia, a cerca de cinco quilómetros do rio Douro. O entreposto agrícola insere-se numa zona de meia encosta, sobranceira à ribeira de Murça. Embora as estruturas descobertas não constituam uma *villa per se*, pensamos que este sítio fará parte de um complexo de exploração agrícola de dimensões consideráveis, incluindo os sítios do Prazo, escavado na década de 1990, e Rumansil II, destruído no início da década de 2000 por uma surribo para plantação de vinha.

Rumansil I é constituído por três conjuntos edificados num espaço fechado por um muro. De Sul para Norte, existem aqui dois fornos de planta circular, com 1,50 e 2,20 m de diâmetro, respectivamente, um edifício habitacional com vestígios de actividades artesanais, com especial ênfase para uma forja e um edifício dedicado à produção vinícola, existindo um lajeado em blocos de granito entre estes dois edifícios.

²⁰⁷ COIXÃO, 1996.

Figura 71. Rumansil I (Murça do Douro).



A estrutura de produção e armazenamento de vinho tem cerca de 30 m², divididos em cinco espaços. A Sul, desenvolvem-se três pequenas divisões e uma das entradas do edifício. Duas salas de dimensões mais modestas, A e B, com cerca de 3 m², muito provavelmente terão servido de anexos e uma terceira sala, com a designação C, com cerca de 5 m², é cortada por um rochedo que se situa no centro do edifício. Uma sala de maior dimensão, cerca de 17 m², desenvolve-se a Norte, sendo que a produção e a armazenagem da maior parte do vinho produzido neste sítio terão sido aqui realizadas. Na sala C, uma zona do rochedo foi afeiçoada em duas zonas, formando concavidades que permitiam receber mais *dolia*, rentabilizando o espaço, embora nenhuma destas peças tenha sido descoberta *in situ*.

Os construtores do lagar decidiram tomar partido da existência do grande rochedo granítico que referimos anteriormente, com cerca de 35 m² de área funcional, adaptando-o para receber uma estrutura de prensa. A *area* do lagar, assinalada com A, e o *calcatorium*, B, foram escavados directamente no rochedo, com cerca de 2,50 x 2 m e 3 x 2 m respectivamente. Estes dois tanques seriam, muito provavelmente, revestidos com *opus signinum* e terão recebido estruturas em maçonaria para ampliar a sua produção. Todavia, uma vez que estes dois espaços eram os que tinham uma menor potência estratigráfica, não foi possível detectar vestígios desta argamassa. Para além destes dois pontos, a estrutura funcional do lagar incluía ainda mais três tanques, C, D e E, cada um com uma utilização muito específica. O mosto resultante da prensagem na *area* desaguava directamente no espaço C. O *calcatorium* (B) vertia o líquido para dois recipientes (D e E). A explicação mais provável

é a de que se podiam fazer duas prensagens neste lagar ao mesmo tempo, aproveitando ao máximo o espaço disponível, tal como sucedia a nível do armazenamento, com as concavidades no rochedo que referimos anteriormente.

Figura 72. Plano da *cella vinaria* de Rumansil I.

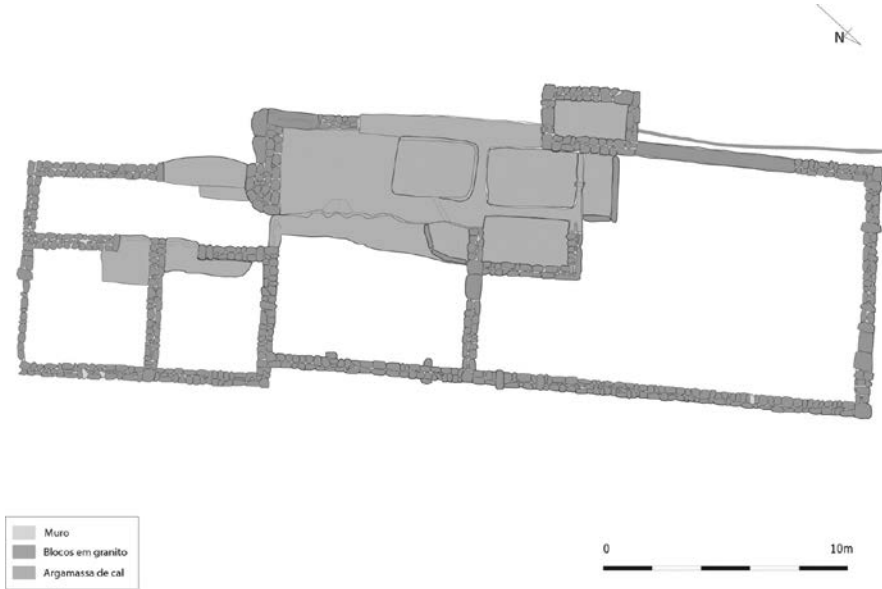


Figura 73. Rumansil I. Vista do tanque B.



A localização de Rumansil I, em ligação com uma *via agraria*, que parte da exploração agrícola e que continua em direcção ao rio Douro²⁰⁸, indica que este sítio teria ligações comerciais pelo menos com a margem oposta, com o território dos Banienses e cuja capital se encontraria na zona da actual Torre de Moncorvo, mas também com outros sítios mais próximos, como Zimbro II, Prazo, do qual pensamos que esta pequena exploração dependia e fazia parte, e mesmo mais distantes, como parecem comprovar fragmentos de *dolia* com epígrafes similares encontrados no sítio do Alto da Fonte do Milho (Canelas), por exemplo²⁰⁹.

A *villa* de Vale do Mouro

Vale do Mouro localiza-se numa zona de meia encosta, sobre a Ribeira do Massueime. Esta *villa* tem dimensões invulgares para o território onde se insere, no Norte da Lusitânia, a apenas 20 km a Sul do Rio Douro.

Figura 74. *Villa* de Vale do Mouro (Coriscada). Estela de *Eleuterius*.



Identificada em 2002, a *villa* foi descoberta no âmbito de um trabalho sobre o património de interesse arqueológico do concelho da Mêda²¹⁰. O primeiro trabalho foi realizado sob

²⁰⁸ COIXÃO, 1996.

²⁰⁹ PEREIRA, 2010.

²¹⁰ COIXÃO, 2008.

a direcção de A. Sá Coixão, até 2003. Nestas primeiras campanhas de escavação foram descobertas as termas privadas da *villa* e, devido ao constatar da grande quantidade de vestígios materiais, foi preparado um projecto mais extensivo, uma vez que, inicialmente, pensava tratar-se de um *vicus* e não de uma estrutura de exploração agrícola.

Entre 2003 e 2010, o sítio foi estudado pela mesma equipa luso-francesa que interveio vários sítios na região, incluindo Rumansil I, com resultados imprevisíveis, devido à primeira interpretação de um núcleo habitacional.

De um ponto de vista arquitectónico, o sítio de Vale do Mouro caracteriza-se como uma *villa* romana de peristilo, em torno de um pátio central na *pars urbana*. A identificação do sítio como uma *villa* foi inesperada, uma vez que a teoria normalmente aceite para a ocupação do espaço rural durante a romanização em território português era de que no Sul estariam concentrados os latifúndios, as *villae* de dimensões consideráveis, enquanto no Norte, menos afectado pela presença romana, o território rural seria populado por minifúndios, como casais, estruturas de exploração uni ou plurifamiliares, mas com pequenas produções e fraca capacidade de criar excedentes comercializáveis. Embora esta perspectiva já tivesse sido colocada em causa com o trabalho de mestrado de Susana Cosme sobre a romanização do Rio Côa²¹¹, é apenas a partir do estudo deste sítio que se torna possível desmistificar com segurança a teoria tradicional sobre a produção agrícola romana no interior Norte da Lusitânia portuguesa.

A ocupação humana da *villa* de Vale do Mouro aparenta abarcar três grandes momentos, perfeitamente visíveis na estratigrafia e na concepção arquitectónica do sítio. Num primeiro momento, no século I d.C., a primeira *villa* é construída. Embora os vestígios materiais sejam escassos, a *pars urbana* aparenta ter sido uma estrutura de planta linear. Um segundo momento importante na história da *villa* será a construção do resto das estruturas respeitantes à *villa* de peristilo e da grande maioria dos equipamentos mais luxuosos, a par de uma evolução e extensão da *pars rustica*. Finalmente, a terceira fase de ocupação é marcada pelo abandono das estruturas mais luxuosas da *villa*, da *pars urbana*, e pela reutilização de muitos dos espaços como estruturas de armazenamento, o que pode sugerir um abandono da *villa* como estrutura residencial e a entrada num ciclo mais intenso de produção.

A estrutura de produção e armazenagem de vinho de Vale do Mouro está localizada no extremo Oeste da *pars urbana* da *villa*. Ocupando uma área de cerca de 52 x 6 m, o edifício rectangular era composto, pelo menos, por duas salas. Durante a escavação deste espaço foi possível discernir o que aparentam ser duas produções distintas e normalmente bem apartadas: vinho, mas também azeite. Embora existam vários elementos que sugere a produção de azeite, como uma área preparada para albergar uma lagareta de fuso, com um isolamento em *laterae*, uma base de lagareta, entretanto reutilizada, um *dolium* enterrado, revestido com cal, que receberia o líquido proveniente da lagareta, e um sistema

²¹¹ COSME, 2003.

de canalização próximo, não foram encontrados outros, tão ou mais importantes, como uma *mola olearia* ou uma estrutura de aquecimento, essenciais para a produção de azeite. É importante frisar que quase todos os elementos descobertos se encontravam numa camada estratigráfica anterior à do solo de trabalho da *cella vinaria*. Apenas a lagareta em granito se encontrava no registo contemporâneo do solo de trabalho, mas reutilizada, possivelmente enquanto mesa, no canto de uma porta condenada, no limite Sul do edifício, datável do segundo período construtivo da *villa*.

Figura 75. Plano da *villa* de Vale do Mouro.

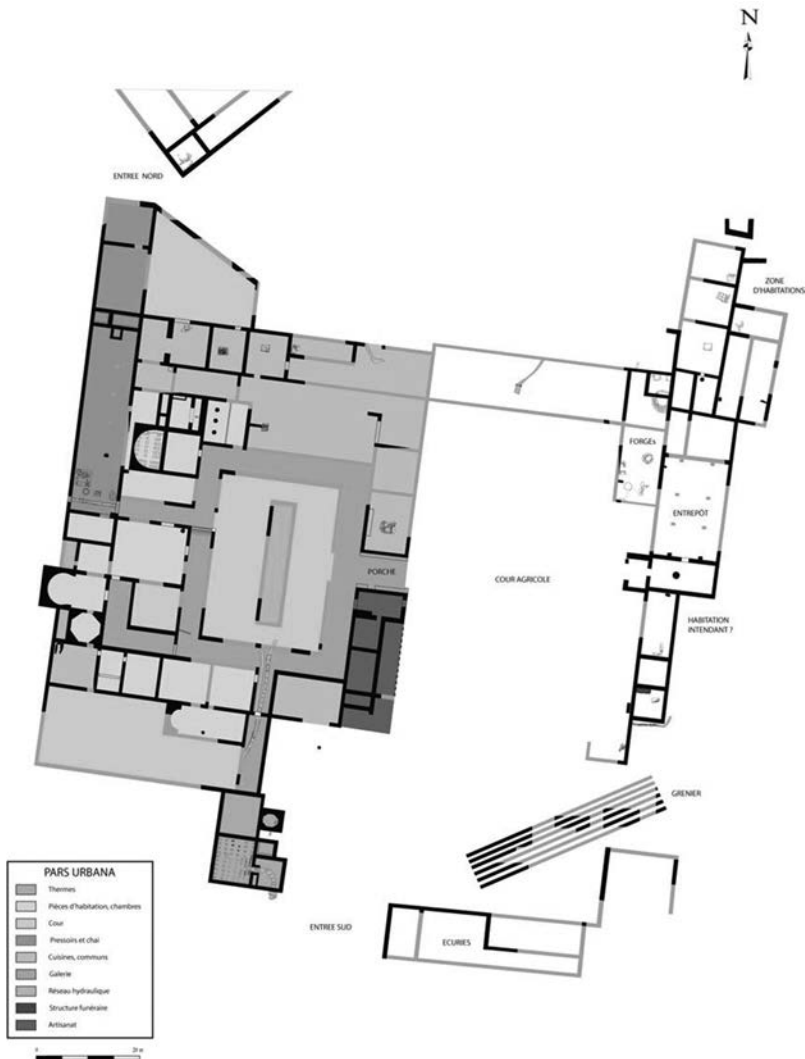


Figura 76. *Villa* de Vale do Mouro. Detalhe dos tanques do lagar.



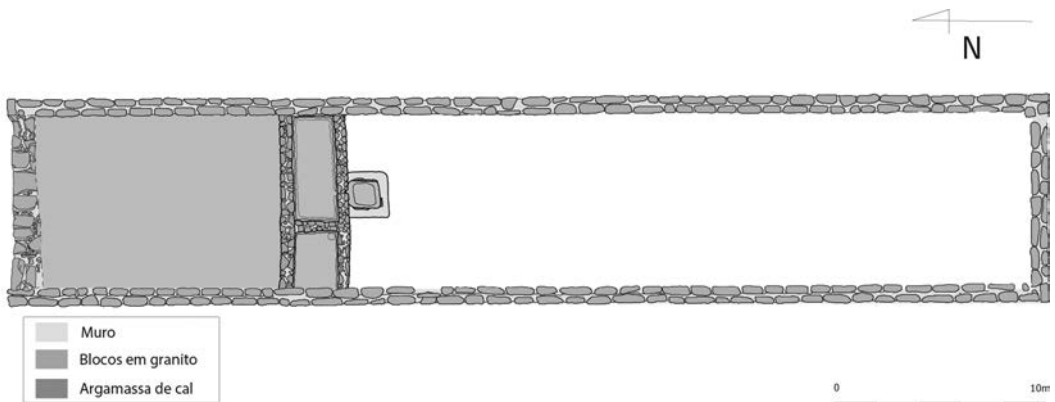
O edifício de produção e armazenamento de vinho possui uma série de elementos que, embora não forneçam dados inquestionáveis sobre como era organizado o espaço, nos fornecem uma perspectiva de como funcionariam a *cella vinaria* e o lagar.

Figura 77. *Villa* de Vale do Mouro. Detalhe da *area* do lagar.



A *cella vinaria*, marcada com I, a Sul, ocupa uma superfície de cerca de 25x6 m. No solo de trabalho, para além de vestígios de uma preparação de solo com *opus signinum*, foram descobertos negativos de postes e um bloco rectangular de granito, com cerca de 1,20 x 0,40 x 0,40 m. A inexistência de *dolia in situ*, embora tenha sido recuperada uma quantidade importante deste tipo de material e vestígios de manchas negativas, associada aos dados arquitectónicos, poderá indicar a presença de uma armazenagem de vinho em *cupae*. O bloco de granito descoberto, em associação com os vestígios em negativo dos postes de madeira, indiciam a presença de um andar, como aparentam ter existido nos sítios de Torre de Palma (Monforte)²¹² e do Prazo (Freixo de Numão). Assim, a confirmar-se esta hipótese, o vinho poderia ser armazenado em grandes *cupae* em madeira num andar inferior, enquanto no andar superior poderiam ser armazenados pequenos tonéis, para envelhecimento das melhores colheitas.

Figura 78. Plano da *cella vinaria* de Vale do Mouro.



A Norte, em continuidade da *cella vinaria*, existe um conjunto de três tanques, identificados com II, e de dimensões variadas. De Oeste para Este, o tanque A tem 2,60 x 2,40 x 0,60 m, o B tem 1,60 x 1,60 x 0,40 m, com uma área de limpeza na sua extremidade Nordeste, e o C tem 5 x 2,40 x 0,60 m. Enquanto os tanques A e C foram construídos com pedra irregular, isolada com *opus signinum*, o tanque B foi construído com *laterae* e também revestido com *opus signinum*. A razão para esta diferenciação poderá encontrar-se no facto de uma estrutura construída com *laterae* propiciar uma maior estabilidade térmica, o que facilita a produção do vinho durante a primeira fase de fermentação. Os tanques seriam utilizados em conjunto com a sala identificada com III, onde a prensa funcionava. Esta sala tem uma preparação de solo com blocos de quartzo e argila, sendo o pavimento revestido com uma camada de *opus signinum*. Embora a zona onde a *area* estaria implantada tenha

²¹² BRUN, 1997.

desaparecido, após a prensagem o líquido escorreria para os tanques A e C, um tanque de fermentação prévia para o vinho produzido em maior quantidade, o *calcatorium* e, finalmente, para o tanque B, o *lacus*. Na sala III foi também descoberta uma pedra de grandes dimensões que poderá ter feito parte da estrutura do lagar, como *arbol*.

Figura 79. *Villa* de Vale do Mouro. Espaço ligado à degustação de produtos.



No peristilo da *pars urbana*, na ponta Nordeste, existe uma outra divisão que poderá ter estado ligada ao vinho. Com cerca de 5 por 6 metros e um solo recoberto com *opus signinum*, a sala possui três depressões centrais. Esta sala poderá ter sido uma *degustatio*, uma sala para provar os produtos da *villa*. Dada a sua localização, ao lado de uma área de escritório, o acesso seria facilitado para que os visitantes ou clientes pudessem experimentar o vinho da *villa*. A descoberta, em 2009, de um *dolium* fragmentado de tipo VI²¹³, mas em conexão com uma das concavidades, parece reforçar esta hipótese. Todavia, podemos também estar perante uma sala dedicada a libações ou rituais, como foi aliás sugerido para estruturas deste mesmo tipo noutras *villae*²¹⁴.

O sítio de Vale do Mouro insere-se administrativamente no território dos *Aravi*, cuja capital se encontrava muito provavelmente na zona da actual aldeia de Marialva. Embora tenha conhecido uma ocupação intensiva durante a Idade Média, foram descobertas várias estruturas e reutilizações de materiais romanos estão patentes no próprio castelo do século XII. Em 2004, foram descobertos indícios das estruturas de um fórum romano, na plata-

²¹³ PEREIRA, 2011a.

²¹⁴ LÓPEZ QUIROGA e RODRÍGUEZ MARTÍN, 2000-2001.

forma natural directamente abaixo do castelo²¹⁵. Este seria um dos destinos mais prováveis dos excedentes provenientes de Vale do Mouro. Todavia, devemos frisar que existem outras prováveis *villae* na área envolvente desta *Civitas*, como é o caso da Quinta de Santo Antão (Pinhel), que será, muito provavelmente, uma estrutura de exploração agrícola de dimensões modestas, ou da Quinta do Campo (Coriscada)²¹⁶.

Figura 80. *Villa* de Vale do Mouro. Restituição da *cella vinaria*.

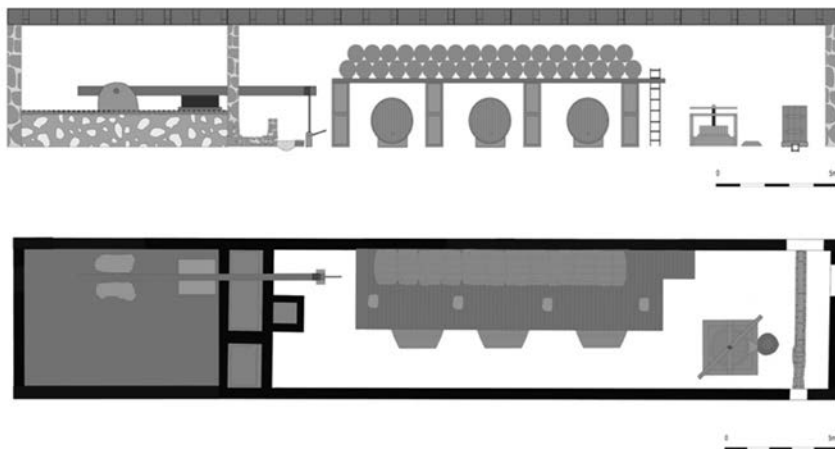


Figura 81. *Villa* de Vale do Mouro. *Dolium* vinário de tipo VI.



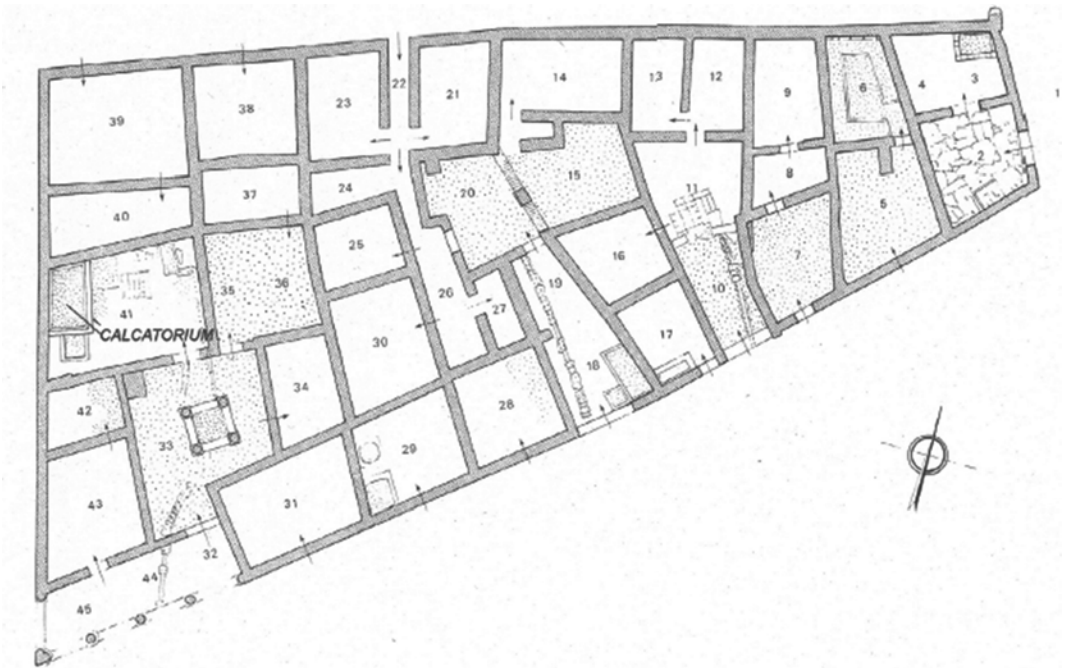
²¹⁵ COIXÃO e SILVINO, 2008.

²¹⁶ Estes dois sítios apresentam um potencial arqueológico interessante. Os vestígios de superfície são consistentes com uma ocupação romana, possivelmente explorações agrícolas do tipo *villa*, com uma dispersão de vestígios de cerca de 10.000 m² e 30.000 m², respectivamente.

As estruturas de produção de vinho fora das villae: a *ínsula* do Vaso Fálco e a Eira Velha

Fizemos anteriormente uma descrição das explorações agrícolas com produção de vinho no território rural da Lusitânia. Todavia, existem outros casos em que a produção de vinho é feita fora das grandes propriedades rurais. Na Lusitânia, apenas conhecemos dois casos: a *Ínsula* do Vaso Fálco, em Conímbriga, e a Eira Velha, uma *mutatio* próxima de Conímbriga.

Figura 82. Localização da *Ínsula* do Vaso Fálco.

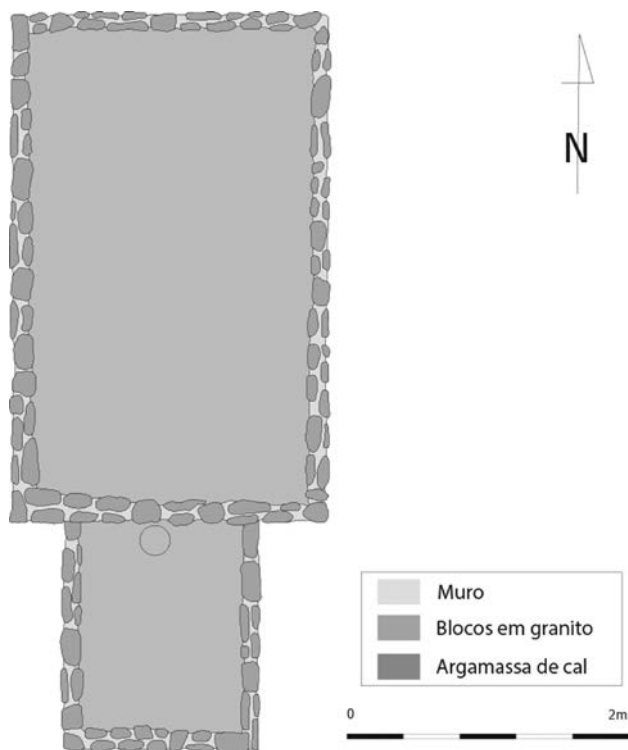


O lagar da *Ínsula* do Vaso Fálco tem um período de funcionamento entre os séculos II e IV d.C. e funciona no interior de uma *domus* romana. No interior do edifício, o lagar encontra-se no canto Sudeste e, a Norte, o edifício encontra-se ligado a uma taberna.

A área de produção, que tem dimensões diminutas, é constituída por dois tanques ligados por uma canalização em granito, com cerca de 2,90 x 1,70 m e 1 x 0,90 x 0,70 m, respectivamente. O tanque mais pequeno, que funcionaria como *lacus*, situa-se a uma cota baixa. No seu interior possui uma área de limpeza e uma capacidade máxima de 600 l. O tanque maior funcionaria como *calcatorium*. Os dois tanques foram construídos com

recurso a *laterae*, revestidas a *opus signinum*²¹⁷. Embora Y. Cervantes apelide esta estrutura de «lagar simples, sem necessidade de utilizar uma estrutura mecânica»²¹⁸, foi descoberto um peso de lagar numa zona próxima, o que pode indicar que existiu de facto uma prensa desse género.

Figura 83. Plano do lagar da *Insula* do Vaso Fálco.



O lagar da *Insula* do Vaso Fálco foi caracterizado como vinário²¹⁹ e como oleário²²⁰. Consideramos que o mais certo é tratar-se de um lagar de vinho, uma vez que não existem vestígios de estruturas essenciais para a produção de azeite nem vias de escoamento de água, outro ponto essencial para esta produção.

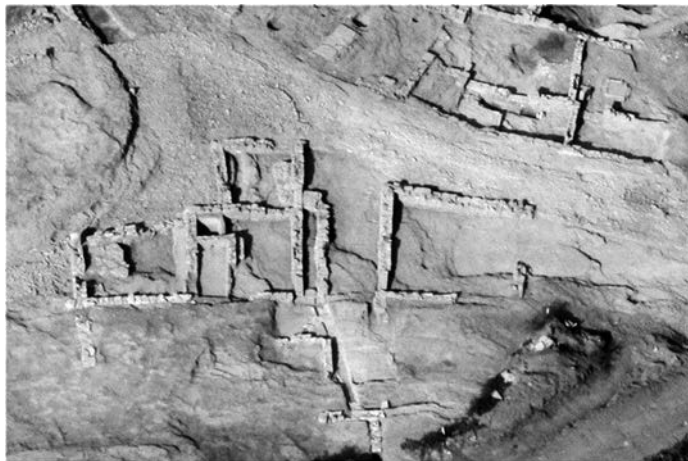
²¹⁷ A um nível puramente estrutural, a composição desta estrutura é similar à de Olival dos Telhões (Almendra).

²¹⁸ PEÑA CERVANTES, 2010.

²¹⁹ BRUN, 1997; BRUN, 2004.

²²⁰ CORREIA, 2003.

Figura 84. Eira Velha (Lamas). Fotografia aérea.



Em 2011 foi descoberta uma via que, partindo de *Conimbriga*, ligaria esta cidade a *Sellium*, entre outras. No decurso de trabalhos de minimização de impacto ambiental, foi descoberto e escavado um sítio identificado como possível *mansio* no local da Eira Velha. Localizado numa encruzilhada de vias, o sítio encontra-se numa zona de meia encosta, próximo da aldeia actual de Lamas, Miranda do Corvo.

O sítio é ocupado pelo menos a partir do século III d.C., com uma sobrevivência até pelo menos ao início do século V d.C. Embora não tenha sido escavado na sua totalidade, uma das zonas estudadas foi a de produção e armazenamento de vinho.

Figura 85. Eira Velha. Detalhe do lagar.



O edifício do lagar e o da *cella vinaria* encontram-se em frente um do outro, separados por um pequeno corredor aberto. A estrutura do lagar é composta por uma zona onde estaria instalada a prensa, com cerca de 4,70 x 5,80 m, com um solo de lajes de granito de grandes dimensões. Foram descobertos fragmentos de um solo em *opus signinum*, que desapareceu quase totalmente, tal como a *area* da prensa. A uma cota inferior, em conexão com esta estrutura, existem dois tanques, equivalentes a um *calcatorium*, com 4 x 2 m, e um *lacus*, com cerca de 1,60 x 1,80 m, ligados por uma canalização interior preparada em *opus signinum*.

Figura 86. Eira Velha. Estrutura negativa para a plantação de vinha.



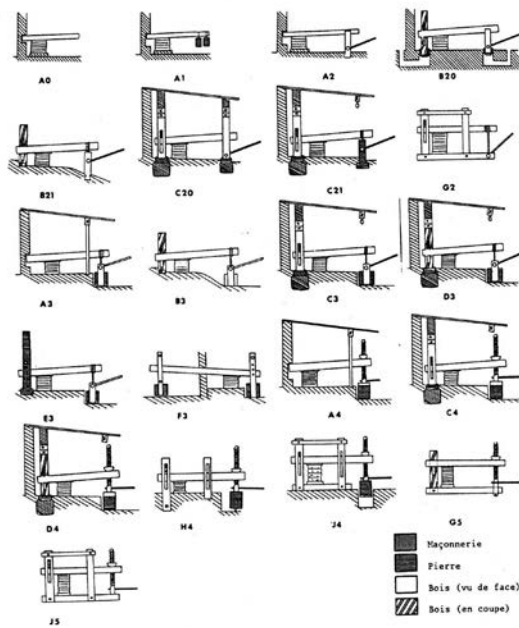
A *cella vinaria* estende-se por uma sala com cerca de 10 x 8 m, com um solo preparado directamente na rocha base, abaixada cerca de 0,50 m em relação ao piso de trabalho exterior. Embora não tenham sido descobertos recipientes de armazenagem *in situ*, foram encontradas algumas centenas de fragmentos de *dolia*.

Num pátio exterior, a Sul da *cella vinaria*, foram descobertas várias fossas escavadas na rocha base, com dimensões variáveis entre 1,30 e 1,40 m, associadas sempre a uma ou duas fossas próximas, mais pequenas, com diâmetros de cerca de 0,10 a 0,15 m. Embora o seu estudo esteja ainda em curso, estas fossas aparentam ter feito parte de um conjunto de videiras, plantadas na rocha e, com auxílio de uma estrutura em madeira de tipo pérgola, deixadas crescer ao alto.

CAPÍTULO 4
OS LAGARES DE VINHO
NA LUSITÂNIA

O estudo dos lagares antigos enquanto estruturas de produção e transformação de matérias-primas agrícolas é uma matéria muito abrangente. No presente trabalho apenas abordamos os lagares de vinho, mas existe toda uma panóplia de tipos e variedades de lagares, para perfumaria, mel ou azeite, certamente também utilizados na Lusitânia. Muitas vezes, tanques similares aos associados a lagares poderiam ter objectivos muito díspares, como aqueles utilizados para a produção de *garum* ou conservas piscícolas. No caso dos lagares de vinho e de azeite, normalmente agrupados por partilharem algumas características comuns e, por vezes, ser muito complicado distinguir entre as duas produções, um primeiro passo extremamente importante foi dado em 1986, com o trabalho de J.-P. Brun sobre os lagares do Var, em França²²¹. Este ensaio apresenta as primeiras crono-tipologias de estruturas de lagares clássicos que, mais tarde, servirão de base para um extenso trabalho que tem vindo a ser elaborado por vários investigadores para o Mediterrâneo romano.

Figura 87. Tipologia de lagares de J.-P. Brun.



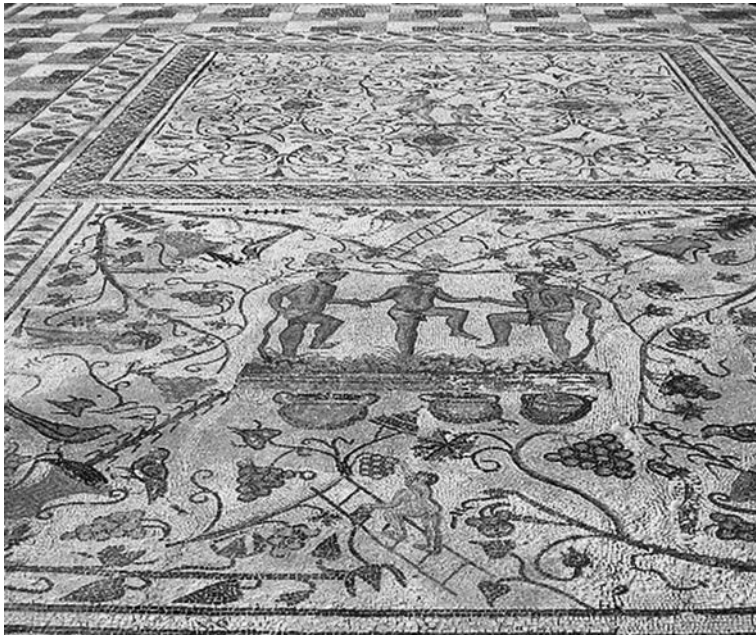
Antes de abordarmos os dois tipos de lagares vinários que encontramos na Lusitânia romana, devemos abordar os diferentes tipos de estruturas e elementos auxiliares que compõem os lagares na Antiguidade.

Os *calcatoria*, áreas onde era feita a pisa da uva, constituem a forma mais simples e corrente de extrair o líquido das uvas. Podendo ser construídas em conjunto ou não com

²²¹ BRUN, 1986.

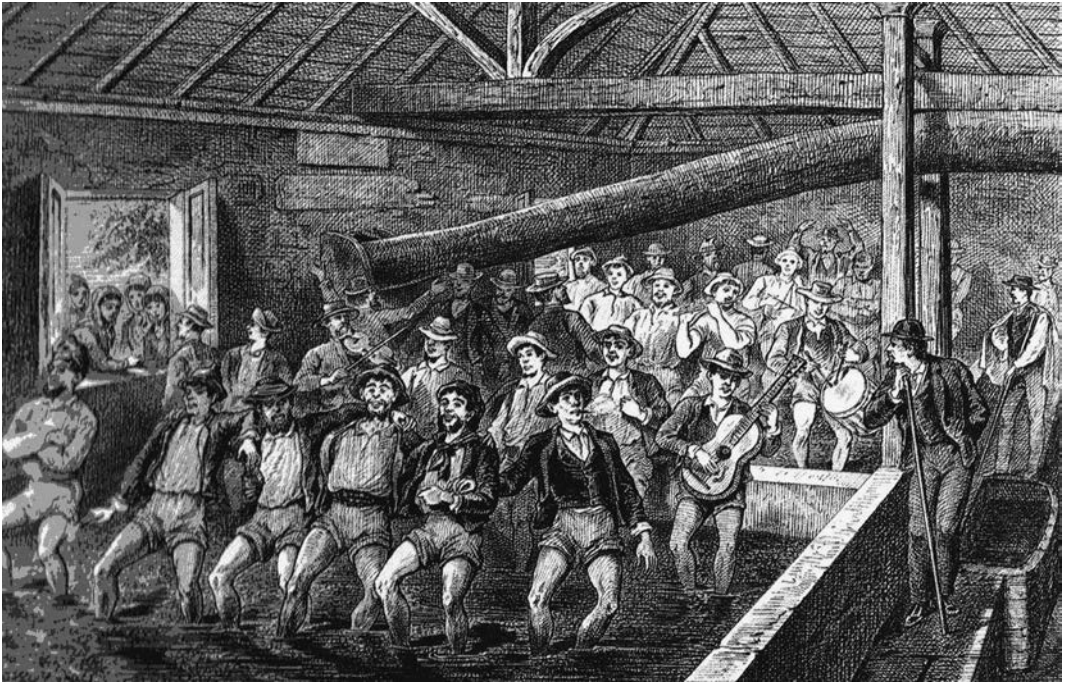
estruturas de prensagem mecânicas, os *calcatoria* são um dos elementos que surgem sempre nos lagares de vinho na Lusitânia. Todavia, devemos ter em conta que toda a informação de cariz iconográfico e etnográfico conhecida remete para a necessidade de elementos em materiais perecíveis na constituição dos *calcatoria*.

Figura 88. Mosaico da Casa do Anfiteatro (Mérida).



As estruturas de *calcatoria* conhecidas em explorações agrícolas da época romana na Lusitânia são sempre tanques, construídos com recurso a *opus signinum* enquanto isolante, normalmente com um espaço de limpeza numa das extremidades. Os *calcatoria* estão sempre associados a um segundo tanque, ou *lacus*, ou a um recipiente em cerâmica ou outro material para recolher o mosto. A grande maioria dos *laci* não possui uma *area* superior a 5 m², embora, como é visível na *villa* de Milreu, este espaço possa ser mais importante, alcançando neste caso 10 m². Só raramente o *lacus* tem uma profundidade superior a 1 m, o que acontece no sítio de Olival dos Telhões (Almendra), em que o *lacus* tem uma profundidade de 1,30 m. Ainda assim, estes casos apenas se encontram em estruturas de exploração agrícola de dimensões mais importantes e, sobretudo, nas quais os proprietários tivessem o poder económico para investir na construção e manutenção de uma estrutura em alvenaria. No caso de explorações de dimensões mais modestas, pensamos que a pisa das uvas pudesse ser feita em estruturas construídas em madeira e outros materiais perecíveis que, embora tivessem uma produção inferior, poderiam diminuir os custos associados à produção de vinho.

Figura 89. Gravura representando a produção do vinho no Vale do Douro.



A par dos lagares mecânicos, um elemento vital no ciclo da prensagem da uva é a *area*. Conhecida na etnografia portuguesa e espanhola como o “pé da prensa”, este é o espaço onde se concentra a pressão sobre as uvas, a partir de um lagar de torno ou de prelo, e o mesmo acontece em lagares de azeite.

Existem dois tipos de estruturas passíveis de ser utilizadas na *area* e que são referidas em textos clássicos: as *fiscinae* e as *regulae*. As *fiscinae*, conhecidas hoje em dia como “ceiras” no território português, consistem em sacos feitos a partir de fibras vegetais que, após terem sido cheios com uvas, são empilhados na *area*. Os sacos têm normalmente um orifício no seu centro, para poderem ser presos no pé da prensa. A *regula* é uma caixa, construída normalmente com pranchas de madeira, quadrangular ou circular, e aberta na sua parte superior. A *orbis* entraria por aqui, para exercer a pressão sobre as uvas, cujo líquido sairia pelas ranhuras da estrutura.

Na Lusitânia, as estruturas de *area* são normalmente construídas em solos com preparações elaboradas. Isolado e estanque, com recurso a *opus signinum*, o solo da *area* recebe uma preparação de pedras de pequeno e médio calibre e argila, para que seja possível aguentar as pressões exigidas pela produção mecânica de vinho²²². Em certos casos, algumas *areae*

²²² Este tipo de estruturas, em que é possível observar a estratigrafia construtiva do solo, encontra exemplos nos sítios de Vale do Mouro (Mêda) ou na Insuinha II (Vidigueira).

aparentam ser implantadas directamente na rocha, como no caso de Rumansil I (Murça do Douro), em que o lagar foi escavado no rochedo e, durante a sua escavação, não foram encontrados vestígios de *opus signinum*.

A força necessária para colocar em funcionamento as prensas e esmagar correctamente as uvas é, como referimos anteriormente, enorme²²³. É neste ponto que o estudo dos pesos de lagar entra em cena.

Embora através do estudo dos pesos de lagar nem sempre seja possível discernir o sistema ou mecanismos utilizados pelo lagar, podem dar pistas importantes para compreender que elementos eram utilizados e que não são encontrados no registo arqueológico.

Os contrapesos e pesos de lagar podem ser morfologicamente caracterizados por formas cilíndricas, rectangulares ou paralelepípedas. Embora, em muitos casos, as prensas de torno estejam associadas a pesos de lagar cilíndricos, as prensas de prelo encontram-se tradicionalmente associadas aos restantes formatos de pesos²²⁴. No entanto, o sistema de encaixe dos pesos de lagar é o elemento que nos fornece informações mais completas: um peso de lagar com uma perfuração circular ou quadrangular na sua face superior está normalmente associado a uma estrutura de prensa de torno ou a um tronco em madeira, com estrias em forma de parafuso e com elementos auxiliares em madeira e metal que rematam a estrutura; os pesos de lagar com encaixes *laterais* encontram-se normalmente associados a um furo para ancorar uma estrutura de guincho.

Um elemento a ter em conta no estudo dos lagares vinários é o *praelum*, existente apenas nos lagares de prelo. Embora seja um elemento muito importante para compreender como é que estes sistemas de prensagem eram utilizados, só muito raramente são directamente visíveis no registo arqueológico, embora possamos determinar a sua largura e peso através da localização e das dimensões de outros vestígios, sobretudo a *area*, o peso de lagar e o *arbore*, que abordaremos em seguida. A sua dimensão determina a força exercida na prensagem das uvas e dá uma perspectiva dos elementos necessários para o funcionamento do lagar.

Até ao momento conhecemos dois grandes tipos de sistemas de encaixe da estrutura do prelo na Lusitânia romana. O mais simples (e mais antigo) consiste na inserção directa do *praelum* num dos muros do edifício que alberga o lagar. Embora seja pouco usual aparecer no registo arqueológico, devido à baixa altitude a que normalmente os muros são descobertos, este sistema pode ser identificado se estiverem ausentes outros métodos de encaixe e suporte de prelos. Um sistema, mais complexo, utilizado na Lusitânia consiste na

²²³ Por exemplo, no caso da *villa* de Torre de Palma, J.-P. Brun propõe uma estrutura de lagar com uma viga de 11 m de largura e cerca de 5.000 kg de força para uma produção anual total de cerca de 1.700 hl. No caso da *villa* de Vale do Mouro (Mêda), propomos uma estrutura de lagar com uma largura de cerca de 6 m. Todavia, sem conhecermos o peso de lagar nem a *area* onde estava implantado, apenas podemos calcular os volumes máximos de líquido que poderiam passar pelos tanques do lagar, cerca de 3.700 l no tanque A e 7.200 l no tanque C.

²²⁴ BRUN, 1986; PEÑA CERVANTES, 2010.

adopção de uma estrutura de pranchas e blocos de madeira que prendem o prelo do lagar. Conhecido no mundo antigo como *arbore*, pode ser organizado de diferentes formas: com um suporte singular no solo²²⁵ ou com várias vigas de madeira verticais, agrupadas em pares ou em pares duplos, que se estendem até à cobertura do edifício, interligadas a suportes verticais. Cada um dos sistemas tem particularidades distintas. Embora o primeiro seja de encaixe directo do *praelum* na parede do edifício, o segundo incorpora travões de madeira, para impedir que o prelo bascule. Esta última solução é mais eficaz, uma vez que permite uma substituição relativamente rápida das peças da prensa, o que facilita a sua manutenção e eventuais reparações da estrutura. Todavia, o suporte do prelo do lagar pode divergir destes dois tipos de estruturas, como podemos observar no caso de Vale do Mouro (Mêda), no qual o encaixe do lagar se encontra numa rocha, onde foi feita uma abertura para receber um tronco afeiçoado que seria preso ao prelo.

Figura 90. *Arbore* procedente da *villa* de Torre de Águila.



No caso das prensas de torno, as estruturas de madeira utilizadas para as prender às bases dos lagares são compostas pelo que os agrónomos latinos apelidam de *stipites*, grandes blocos de madeira. Estas estruturas localizam-se na parte da frente da estrutura inferior dos lagares, para bloquear as vibrações que podem interferir com a operação de prensagem.

Finalmente, o estudo dos lagares tem em conta também os tanques que fazem parte das estruturas de transformação. Todavia, iremos abordar este tema com maior atenção no

²²⁵ Os dois lagares da *villa* de Torre de Águila (Vegas Bajas del Guadiana) possuem o único exemplo conhecido deste tipo de *arbore* na Lusitânia romana.

próximo capítulo, uma vez que, se as estruturas de lagares em alvenaria são frequentemente estudadas e se enquadram numa realidade relativamente bem conhecida, os lagares escavados na rocha necessitam de uma perspectiva e abordagem diferentes, que também serão abordados posteriormente.

Os lagares construídos em alvenaria

Os lagares construídos em alvenaria, sem serem integrados numa estrutura rochosa, são as estruturas de produção de vinho melhor conhecidas na Lusitânia romana. Para estas unidades produtivas é relativamente simples estabelecer cronologias, uma vez que tanto os vestígios materiais como a própria técnica construtiva constituem indicadores relativamente fiáveis. Todavia, a escavação deste tipo de estrutura ainda se restringe a poucos sítios na Lusitânia, e, quando realizada a escavação do lagar, nem sempre são estudados com rigor²²⁶.

As primeiras estruturas de lagar conhecidas provêm do Médio Oriente, com os lagares manuais, como aqueles que foram descobertos em Khallet e-Faqiyah ou Khallet e-Gazaz²²⁷. Estas primeiras unidades de produção eram escavadas na rocha ou utilizavam pedras com concavidades naturais. As uvas eram esmagadas manualmente ou com recurso a uma prancha em madeira. Embora surjam durante o Neolítico, estes lagares terão uma sobrevivência cronológica relativamente longa em regiões com produções diminutas ou onde os recursos técnicos para estruturas mais evoluídas simplesmente não fossem conhecidos. Na Península Ibérica, são conhecidos alguns exemplos deste tipo de lagar, sobretudo no Sul da actual Catalunha durante a Idade do Ferro, como no caso da estrutura de produção do Alt de Benimaquia (Denia), onde a produção de vinho e de recipientes, de tradição fenícia, para o armazenar e transportar estão bem atestados²²⁸.

Os lagares de torno são conhecidos, pelo menos, desde as representações gráficas do Antigo Egipto. Estas representações mostram-nos duas formas de produzir vinho: uma, mais antiga, que consiste na utilização de um saco com as uvas e a sua torção com força humana; a segunda, em que também se utiliza um saco, possui braços em madeira sobre uma base plana, sendo toda a estrutura enquadrada num sistema em madeira. Assim, a pressão seria exercida com a madeira, aumentando a eficácia e a quantidade de sumo retirado dos frutos.

²²⁶ Como referimos anteriormente, a escavação de *villae* foi orientada, durante décadas, para a descoberta dos equipamentos de luxo, como os mosaicos, normalmente concentrando o esforço da investigação na *pars urbana* e deixando de lado as estruturas de produção e transformação. Os raros casos em que sucede, este tipo de estudo tem a ver, principalmente, com o arqueólogo que está a dirigir os trabalhos e com a orientação geral da escavação. No caso do Alto da Fonte do Milho (Canelas), por exemplo, o facto de o arqueólogo estar a ser financiado pelo Instituto do Vinho do Porto levou a que a descoberta do lagar fosse um dos objectivos principais da escavação, tal como no caso da escavação de Olival dos Telhões (Almendra), em que os trabalhos eram parcialmente financiados pelo GEHVID (Grupo de Estudo da História da Viticultura Duriense e do Vinho do Porto).

²²⁷ BRUN, 2004.

²²⁸ BRUN, 1993.

As prensas de cantos são utilizadas sobretudo para a produção de perfumes durante a Antiguidade²²⁹. Consistem em estruturas de madeira, formando um quadro vertical, em que são inseridos blocos de madeira em aberturas horizontais sobre uma base de prensagem e, utilizando uma marreta, estes são afastados, aumentando a pressão sobre a matéria-prima. Embora este tipo de lagar seja desconhecido no registo arqueológico da Lusitânia romana, são conhecidos exemplares a Norte do Douro, no Minho, utilizados durante o século XX.

Os lagares de prelo, normalmente conhecidos como “lagares de Catão”, constituem a tipologia mais difundida a nível geográfico e cronológico. Conhecidos na Europa desde pelo menos a Idade do Bronze, estas estruturas são compostas por um prelo, apoiado numa ponta por um muro, ou uma estrutura em madeira. A pressão sobre o mosto é praticada pela força humana, pesos, cordas ou um guincho. J.-P. Brun identifica nove tipos de fixação diferentes para a cabeça do prelo e seis tipos de engrenagens ou manobras para a sua utilização²³⁰.

Os lagares de prelo constituem o exemplo perfeito da lei da alavanca de Arquimedes: a resistência entre a força aplicada e o ponto de suporte. Ora este sistema deve sempre obedecer a uma construção arquitectónica e a uma montagem do equipamento extremamente sensíveis, jogando com os pesos e contrapesos, a capacidade da *area* e a longitude do *praelum*.

No caso da região da Lusitânia, este tipo de lagar é utilizado até aos nossos dias. Embora tenha como concorrente o lagar de torno, menos eficaz a nível de quantidade de vinho produzido em cada prensagem, mas cujos custos associados são relativamente baixos, o lagar de prelo será uma escolha aparentemente popular nas grandes propriedades rurais da Península Ibérica, com evoluções pontuais que fazem com que a estrutura se torne mais resistente e de manutenção e reparação mais simples, sem, todavia, alcançar os baixos níveis de manutenção necessários no caso dos lagares de torno.

Vitrúvio²³¹ propõe um cálculo para determinar o tamanho da estrutura de prensa do lagar em relação à sua funcionalidade: se se tratar de uma prensa de prelo, a sala onde o vinho é produzido deve ter um mínimo de 11,80 x 4,70 m de *area*. Se uma segunda prensa for instalada, o tamanho mínimo da sala deve ser ampliado para uma área de pelo menos 11,80 x 7 m. Catão²³² sugere que a sala onde se encontra a prensa deva ter um mínimo de 19,50 x 10,60 m de espaço, mas não contabiliza a quantidade de prensas que poderia albergar. Paládio é mais linear na sua análise da produção de vinho: segundo este autor, o *mustum* deve vir apenas através da pisa das uvas por humanos. O autor descreve uma plataforma elevada, a partir da qual o vinho escorre para dois reservatórios, de uma forma muito similar ao que sucede nos lagares de várias *villae* lusitanas, desde Vale do Mouro (Mêda) até São Cucufate (Vidigueira)²³³. A partir destes reservatórios, o líquido seria encaminhado

²²⁹ BRUN, 2005.

²³⁰ BRUN, 2004.

²³¹ VITRÚVIO, DARC, VI, 6, 9.

²³² CATÃO, DAC, XVIII, 2.

²³³ ÉTIENNE, 1990.

directamente por canalizações ou *alveii* para *dolia* ou *cupae*. Embora, estruturalmente, a descrição deste autor aparente ser similar, em quase nenhuma das *villae* do território da Lusitânia foram encontrados sistemas de escoamento de líquido deste tipo, sendo o único possível exemplo a *villa* de La Dehesa de la Cocosa (Badajoz).

A prensa de torno é utilizada em Roma, segundo Plínio, pelo menos desde o século I a.C. Funciona com a força humana ou animal, em rotação sobre um eixo, que consiste num tronco trabalhado com estrias em forma de parafuso, esmagando a uva com força directa. Este tipo de estrutura é adoptado extensivamente no Médio Oriente. Todavia, aparenta ter obtido poucos adeptos nas províncias ocidentais do Império. J.-P. Brun²³⁴ identifica oito tipos desta variante de lagar, com áreas de difusão extremamente restritas durante a Antiguidade Clássica. No caso da Lusitânia romana, as prensas de torno parecem ter sido limitadas ao tipo C1 para a produção de vinho²³⁵.

Os lagares de torno são muito frequentemente descobertos em explorações agrícolas de pequenas e médias dimensões. Este facto deve-se ao espaço relativamente pequeno de que necessitam para funcionar e ao menor investimento pecuniário, muito reduzido em relação aos lagares de prelo. Todavia, na maior parte dos casos que tivemos a oportunidade de analisar na Lusitânia, a prensa de prelo, mais recente, aparenta ser preferida para a produção de vinho, em detrimento da prensa de torno.

Os lagares em alvenaria são normalmente adaptados à quantidade de produção expectável, características do território em que se inserem e necessidades de cada exploração agrícola. Assim, é-nos possível estabelecer uma primeira tipologia com os dados provenientes das estruturas dos lagares e dos seus componentes para a província romana da Lusitânia.

Decidimos apelidar de estruturas múltiplas as prensas com uma configuração mais complexa do que os lagares que possuem a configuração tradicional de prensa-*calcatatorium-lacus*. A grande maioria das estruturas em alvenaria para a produção de vinho na Lusitânia foi construída com pelo menos um tanque de fermentação ou *lacus musti*, onde o vinho iniciaria o processo de fermentação, para além dos componentes tradicionais do lagar.

Exemplos paradigmáticos deste tipo de estrutura são Vale do Mouro (Mêda), Carrión (Mérida) ou São Cucufate (Vidigueira), em que pelo menos dois tanques, o *calcatorium* e o *lacus musti*, estão associados ao espaço da prensa e ao *lacus*. Para além destes reservatórios, o *lacus* encontra-se numa cota inferior, ligado aos tanques para recuperar e acumular o líquido, que é posteriormente colocado nos recipientes de armazenagem. Esta organização das estruturas é comum na utilização de lagares de prelo, sendo um modelo relativamente bem conhecido em todo o mundo mediterrânico, desde a Península Ibérica até ao Médio Oriente²³⁶.

²³⁴ BRUN, 2005.

²³⁵ Com efeito, a *villa* de Torre de Palma (Monforte) parece ter sido uma das poucas explorações a utilizar uma prensa deste tipo para a produção de vinho. Todavia, não seria estranho que estruturas deste género fossem utilizadas noutras *villae* da Lusitânia romana, tendo sido identificadas erroneamente como prensas de azeite.

²³⁶ FRANKEL, 1999.

No Mediterrâneo romano são também conhecida estruturas complexas de produção de vinho, que contam com verdadeiras baterias de tanques. A Lusitânia não é exceção, embora o único exemplar desta tipologia seja o da estrutura do lagar de Rumansil I (Murça do Douro). Neste sítio, a estrutura do lagar está implantada num grande rochedo, que se situa no meio da *cella vinaria*. Esta solução arquitectónica, embora pouco comum, sugere que, para além de estarmos numa zona de montanha, onde os recursos e materiais de construção seriam relativamente escassos, estamos perante uma assimilação de técnicas de construção de duas realidades culturais, indígena e exógena. O mesmo se passa no sítio do Alto da Fonte do Milho (Canelas), em que a construção do lagar aparenta ter adoptado técnicas adaptadas ao território onde se inseria (entre outras, podemos contar com a utilização de fragas de xisto como implantação da *area* ou ainda um *lacus* escavado na rocha. Embora sejam apenas conhecidos estes dois casos, decerto mais existirão, sobretudo em zonas montanhosas, como é o caso do Vale do Douro, onde as sinergias da romanização com as culturas indígenas parecem ter sido mais fortes. Todavia, a movimentação generalizada dos solos das encostas deste vale nos últimos séculos²³⁷, associada a um vazio na investigação sobre a Antiguidade Clássica, fazem com que sejam estes os únicos estabelecimentos conhecidos de exploração agrícola com produção de vinho com tanques múltiplos nas suas margens.

Figura 91. Rumansil I. Tanques B e C.



²³⁷ A destruição a que nos referimos é o resultado, ironicamente, da plantação intensiva de vinha no Vale do Douro, para a produção de vinho do Porto. Todavia, abordamos em maior pormenor este tema no nosso trabalho de mestrado (PEREIRA, 2008).

Uma revisão atenta dos dados existentes sobre os lagares romanos em alvenaria da Lusitânia demonstra-nos não estarmos perante uma produção com grandes diacronias regionais. Efectivamente, os diferentes modelos de lagar não parecem concentrar-se em territórios bem definidos, tal como podemos ver numa comparação entre as estruturas de produção de vinho de São Cucufate (Vidigueira), a Sul, e, por exemplo, Prazo (Freixo de Numão), a Norte. Um dado importante é a fraca utilização de prensas de torno, aparentemente pela menor divulgação deste tipo de engenho na Lusitânia. Uma explicação para esta disparidade pode ser o facto de apenas ser conhecida a produção de vinho em sítios de dimensões consideráveis para a realidade da província, sendo necessária uma produção de grandes quantidades de vinho para auto-suficiência e de excedentes para a venda em mercados locais na Antiguidade Tardia. Também devemos ter em conta que este tipo de engenho é normalmente de fácil desmontagem e reutilização. No caso das lagaretas, em que a base do lagar é uma placa em pedra, alguns lagares “móveis” foram descobertos em explorações rurais com lagares de prelo, como no caso de Rumansil I (Murça do Douro), podendo estar associados a uma fase mais antiga das explorações, em que estes engenhos eram utilizados devido a restrições económicas ou técnicas.

Um factor importante para a implantação dos diferentes tipos de engenhos de prensa é a sua rentabilidade. Enquanto as prensas mais simples têm associados custos de construção mais baixos e necessitam de um menor grau de conhecimentos técnicos para a sua manutenção, as prensas de prelo, embora tenham custos mais importantes associados à sua construção e manutenção, são também responsáveis por um aumento exponencial da produção de vinho.

A sala onde se encontra a prensa e, sobretudo, as suas dimensões encontram-se directamente ligadas à tipologia do engenho do lagar. A partir da tipologia de J.-P. Brun²³⁸ é-nos possível identificar quase todos os lagares romanos na Lusitânia enquanto engenhos de prelo. Embora este tipo de prensa utilize pesos de lagar, na maior parte dos sítios estudados, estes elementos não foram descobertos *in situ*. Esta situação é facilmente explicável pelo facto de os pesos serem muitas vezes reutilizados, seja em lagares mais recentes, cujas tipologias evoluem muito pouco até à Idade Moderna, seja em construções, como é visível em inúmeros casos na Lusitânia²³⁹.

Associando estes dados a outros elementos da prensa, quando presentes, é possível compreender como funcionaria cada um dos lagares. Todavia, nem sempre se consegue fazer uma interpretação completa de um lagar, uma vez que muitos elementos são reutilizados noutras estruturas.

Assim, a interpretação que fazemos dos diferentes lagares lusitanos conta com uma

²³⁸ BRUN, 1986.

²³⁹ No caso da *villa* do Prazo (Freixo de Numão), por exemplo, a existência de um peso de lagar de tipo Brun 12 na construção de um muro moderno a menos um quilómetro do sítio e um outro, reutilizado no interior de uma casa em Freixo de Numão e cuja tipologia não é detectável podem explicar a inexistência deste tipo de elementos no sítio.

série de dados: as dimensões da sala da prensa, a quantidade de tanques utilizados para a produção de vinho, o equipamento associado à produção, como os sistemas de pesos e contrapesos de lagar, o tipo de aparelho utilizado para a construção das estruturas e a organização e tipologia da *cella vinaria*.

Um estudo recente identificou um total de seis prensas de vinho da época romana, construídas em alvenaria, no território da Lusitânia, num total de cinquenta e duas prensas de vinho em todo o território peninsular durante a Antiguidade Clássica²⁴⁰. No nosso estudo, identificamos um total de dezasseis *villae* romanas com produção de vinho, com utilização durante a Antiguidade Tardia no território da Lusitânia²⁴¹, com outros dois sítios que, se não se encontram no *ager* lusitano, possuem estruturas de produção de vinho romanas.

A maior parte dos *torcularia* da Lusitânia apresenta um único engenho de prensa, com a excepção dos das *villae* de Torre del Águila (Vegas Bajas del Guadiana), São Cucufate (Vidigueira) e, possivelmente, Vale do Mouro (Mêda)²⁴². Os solos das salas onde funcionam as prensas de vinho da Lusitânia são também, na sua maioria, constituídos por uma pavimentação com pedras de calibre pequeno e médio, cobertas com uma camada de *opus signinum*. Os *stipites*, ou zonas de implantação de *arbores*, são muitas vezes negligenciados no estudo dos lagares, embora sejam visíveis exemplos deste tipo de equipamento nos sítios de Carrión (Mérida) ou Vale do Mouro (Mêda).

As únicas excepções a este tipo de preparação é o sítio de Rumansil I (Murça do Douro) e o Alto da Fonte do Milho (Canelas). Todavia, devido ao facto de, no primeiro caso, a zona de implantação do lagar ter uma potência estratigráfica diminuta e, no segundo caso, poder haver erros ou omissões de registo, uma vez que a escavação do lagar ocorreu há mais de sessenta anos, não podemos estar seguros destas excepções.

O estudo das zonas de entreposto de vinho das *villae* lusitanas é também muito importante para compreender não só os volumes de produção possíveis em cada uma das explorações mas, sobretudo, a capacidade de produção de excedentes comerciáveis.

A nível das dimensões, as zonas de armazenagem de vinho da Lusitânia podem variar entre o mínimo de 87 m², no caso da *cella vinaria* de Rumansil I (Murça do Douro) até aos 243 m² de Torre del Águila (Vegas Bajas del Guadiana). Assim, a dimensão vulgar de uma *cella vinaria* na Lusitânia varia entre os 120 m² e os 150 m², como no caso de Vale do Mouro (Mêda), com 150 m², Prazo (Freixo de Numão), com 128 m² ou Torre de Palma, com 136 m².

²⁴⁰ PEÑA CERVANTES, 2010.

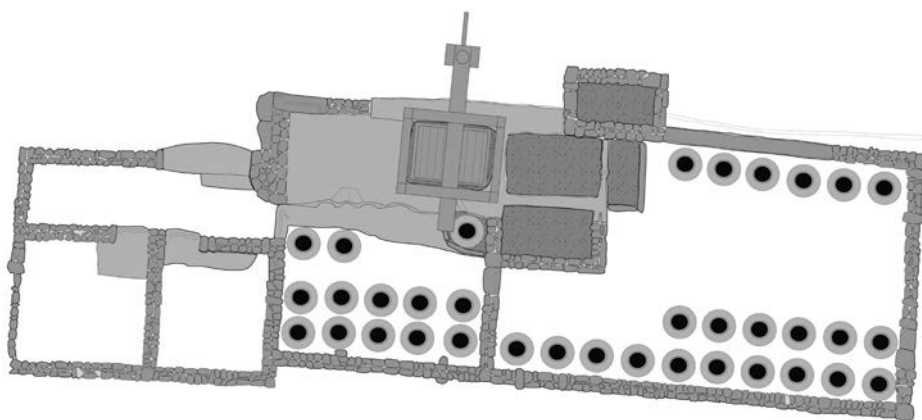
²⁴¹ Embora neste número não contemos com o sítio do Alto da Fonte do Milho (Canelas), uma vez que não se insere directamente no território da província da Lusitânia, decidimos inseri-lo neste trabalho para podermos ter uma base de comparação com outros sítios que se inserem no território de fronteira da província. Assim, podemos também descrever melhor o que chamámos antes de sinergia arquitectónica e cultural entre a romanização e as culturas locais.

²⁴² Uma vez que uma zona do solo, de dimensões importantes, da sala onde estava instalada a *area* não foi conservada, não podemos descartar totalmente a possibilidade de o tanque que interpretámos como *lacus musti* poder ser um segundo *lacus*.

A organização do espaço no interior da *cella vinaria* parece dever-se sobretudo ao tipo de recipiente utilizado para a armazenagem do vinho. Embora persistam dúvidas sobre a utilização de tonéis em madeira na Lusitânia romana, uma vez que não existem vestígios arqueológicos directos, iremos abordar mais tarde esta questão num capítulo dedicado aos recipientes utilizados para o vinho.

No caso da *cella vinaria* que utiliza o *dolium* enquanto recipiente de eleição, o espaço aparenta ser mais reduzido ou com divisões internas. Estas soluções são colocadas em prática devido aos possíveis acidentes. Todas estas salas são de planta quadrangular, as salas em que estes recipientes são armazenados têm normalmente uma diferença de cota em relação ao piso de trabalho de cerca de 0,50 a 1 m.

Figura 92. Restituição da *cella vinaria* de Rumansil I.



A armazenagem de vinho em *cupae* pressupõe um modelo de sala relativamente diferente do utilizado para os *dolia*. Normalmente, estes compartimentos são construídos em edifícios de planta rectangular, sem divisões aparentes. Todos os casos em que este tipo de armazenamento aparenta ter sido utilizado para o vinho, as salas de armazenamento possuem um segundo andar²⁴³, suportado por colunas, na senda da interpretação de J.-P. Brun do lagar de Torre de Palma (Monforte), em que grandes tonéis seriam usados para a armazenagem de vinho corrente no andar inferior, enquanto um segundo andar seria utilizado como *apotheca*, para o envelhecimento de colheitas de melhor qualidade. A trasfega do líquido entre os tanques do lagar e os recipientes de madeira seria feita com o auxílio de recipientes de cerâmica, metal ou mesmo madeira²⁴⁴.

Finalmente, os factores que delimitam a escolha do tipo equipamento de lagar e o tipo de *cella vinaria* estão sobretudo ligados ao poder económico: o tamanho da propriedade

²⁴³ BRUN, 1997.

²⁴⁴ No caso de Vale do Mouro (Méda), por exemplo, uma peça deste tipo, em cerâmica, foi encontrada na área da *cella vinaria*.

explorada, conciliada com a capacidade de capital do proprietário e a capacidade da *villa* de escoar os seus excedentes. Nesta perspectiva, podemos afirmar que o próprio estudo dos engenhos de produção nos ajudará a responder a estas questões.

Os lagares escavados na rocha

A realidade dos lagares escavados na rocha atravessa gerações de agricultores e centenas de anos, tanto no território da antiga província romana da Lusitânia como em toda a Península Ibérica. Embora estejam documentadas centenas de estruturas deste tipo, nem todas são de cronologia romana, mas medievais, modernas ou mesmo contemporâneas. Da mesma forma, o facto de a estrutura escavada na rocha não variar muito ao nível das tipologias de lagares, em muitos casos assistimos a uma sobrevivência e reutilização de lagares escavados na rocha durante largas diacronias, na exploração de vinhas ou oliveiras de difícil acesso ou de pequenas dimensões, desde o Sul da Europa até ao Norte de África. Ainda hoje, algumas destas estruturas encontram-se em funcionamento, sem que haja certezas acerca da sua cronologia ou do seu objectivo de produção em diferentes momentos, vinho ou azeite²⁴⁵.

Os lagares escavados na rocha pululam no interior rural da Lusitânia, sendo mais raros no litoral. Normalmente estão implantados em zonas de difícil acesso, de montanha, onde a construção deste tipo de estrutura é mais simples, seja a nível técnico seja a nível da organização do espaço. Uma vez que os elementos necessários para a prensagem do vinho, em madeira ou outros materiais perecíveis, são encastrados no rochedo, podem ser retirados e arrumados para reutilização no ano seguinte. C. Almeida, no seu estudo sobre este tipo de engenhos, sustenta que lhes poderiam ter estado associadas outras estruturas como coberturas de colmo para proteger o lagar, por exemplo²⁴⁶.

Embora sejam estruturas reconhecidas desde pelo menos desde o século XIX como mais antigas do que o período da romanização, falta-nos ainda um esquema tipológico consistente para o estudo dos lagares escavados na rocha. Na maior parte dos casos, encontram-se poucos vestígios materiais de ocupação humana associados a este tipo de estruturas, o que dificulta a atribuição de uma cronologia de construção ou mesmo da sua função produtiva.

Neste trabalho, tentamos estabelecer uma tipologia simples, baseada na morfologia dos lagares escavados na rocha descobertos no território da Lusitânia romana, baseando-nos quer nos trabalhos de outros investigadores que se têm dedicado a este assunto noutras regiões²⁴⁷ quer na tipologia que propusemos em 2008 no âmbito da nossa dissertação de mestrado para a zona do Vale do Douro²⁴⁸.

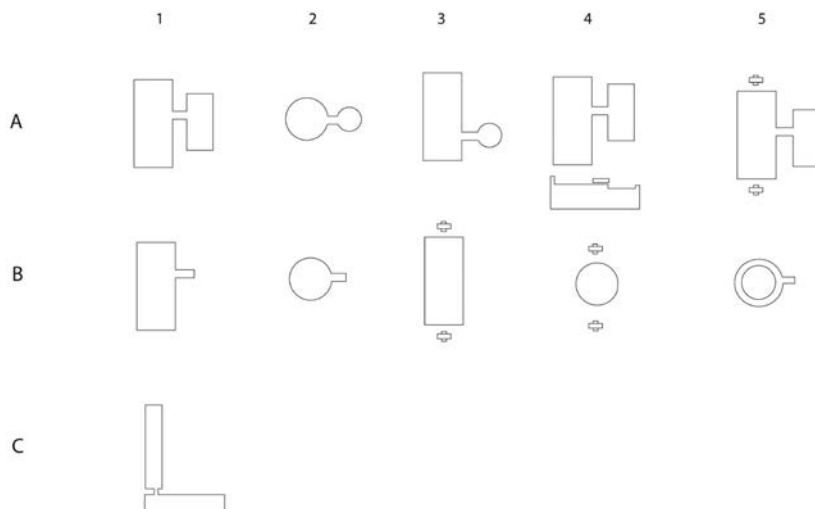
²⁴⁵ Em várias localidades próximas da cidade actual de Cáceres (*Norba*), existem vários lagares normalmente associados à oleicultura. Todavia, se alguns deles possuem efectivamente vestígios de equipamentos para a preparação de *amurca*, não é o caso de todas estas estruturas.

²⁴⁶ ALMEIDA, 1998.

²⁴⁷ BRUN, 1998; PEÑA CERVANTES, 2010.

²⁴⁸ PEREIRA, 2008.

Figura 93. Tipologia dos lagares escavados na rocha.



Os lagares escavados na rocha distribuem-se, na nossa perspectiva, por três tipos principais ao nível das suas plantas, A, B e C. O tipo A é integrado pelos lagares mais complexos. Os tipos A e A1 são estruturas que incluem um *calcatorium* e um *lacus* escavados directamente no rochedo, de formato rectangular e circular, respectivamente. O tipo A2 inclui os lagares com *calcatoria* quadrangular e o *lacus* circular, como sucede no caso do lagar de Laranjal I (Freixo de Numão), enquanto o tipo A3 consiste nas estruturas com uma ligação entre o *calcatorium* e o *lacus* que passa pelo interior do rochedo, como no lagar de Chão da Forca (Longroiva). Finalmente, o tipo A4 engloba os lagares com *calcatorium* (onde funcionaria a *area*) e *lacus* de forma quadrangular, mas com locais para o encastramento de *stipites* ou *arbores* visíveis.

Os tipos B e B1 incluem os lagares escavados na rocha em que os *calcatoria* se encontram isolados, sem a existência de um *lacus* escavado na rocha, sendo este substituído por um *dolium* ou um outro recipiente amovível²⁴⁹. O tipo B2 consiste nas estruturas em que os *calcatoria* estão isolados, como no caso dos lagares de tipo B1, mas que possuem locais escavados na rocha para encastramentos ou *stipites*, para receber uma estrutura de prensa. O tipo B3 é muito similar ao B2, mas o espaço do *calcatorium* é circular ou oval. Finalmente, o tipo B4 distingue-se pelas bases de lagares ou lagaretas fora de maciços rochosos²⁵⁰ de formato quadrangular, circular ou oblíqua: as estruturas eram preparadas em pedra, granito ou xisto, com um afeiçoamento para receber a *area*, normalmente composta por pranchas

²⁴⁹ Existem casos em que os lagares perderam as estruturas de *lacus*, devido a reutilizações ou a destruições e que poderão figurar nesta tipologia por erro.

²⁵⁰ Embora este tipo de estruturas sejam raras no Sul da Península Ibérica, como refere Y. Cervantes (PEÑA CERVANTES, 2010), conhecendo-se raros casos como o de Cortijo de Albozator, Priego, na Bética, eles são mais comuns no Norte da Lusitânia, onde se encontram referenciados pelo menos quatro exemplares.

de madeira ou *regula*, onde as uvas seriam prensadas, sendo o líquido recolhido num recipiente transportável²⁵¹.

Figura 94. Tipo A (São João, Guarda).

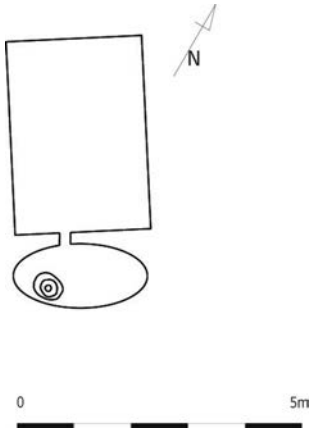
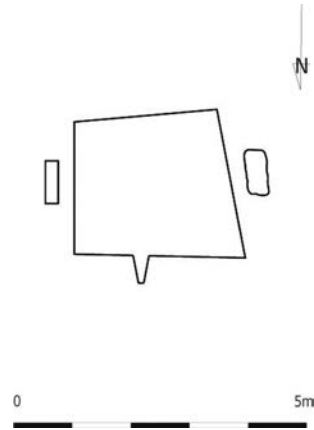
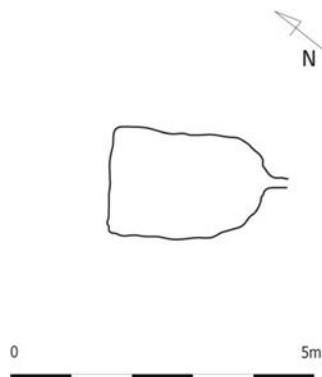


Figura 95. Tipo B (Vinha do Celestino, Guarda).



Uma última categoria, a C, engloba todos os casos menos comuns, como as reutilizações de elementos arquitectónicos ou depressões naturais em relação às quais possa existir uma dúvida razoável sobre a sua utilização enquanto lagares. Também aqui se inserem os lagares que reutilizam sepulturas escavadas na rocha. Todavia, a cronologia deste tipo de reutilizações é normalmente posterior à romanização, sendo muitas vezes datáveis da Alta Idade Média e mesmo, em alguns casos, da Época Moderna²⁵².

Figura 96. Tipo C (Castelo 5, Fiolhoso).



²⁵¹ Como exemplo podemos observar o caso da lagareta de Vale do Mouro (Mêda) onde um destes engenhos seria utilizado, segundo a teoria actual, para produzir azeite.

²⁵² Existem vários exemplos deste tipo de reutilizações de sepulturas, como no caso do lagar 1 das Lágéas (Gouveia) ou o lagar da Quinta da Trêmoa (Gouveia) ou da reutilização de depressões naturais, como é o caso do Lagar da Tapada das Pedras (Gouveia), identificado por C. Tente como um possível lagar romano (TENTE, 2007).

Os lagares escavados na rocha: os casos da planície de Marialva e da Serra da Estrela

Os lagares escavados na rocha constituem uma das principais formas de micro-produção de vinho ao longo da história deste produto na Lusitânia. No entanto, constituem também um dos tipos de engenhos menos conhecidos. Como referimos anteriormente, este tipo de estruturas é normalmente reutilizado, com pervivências funcionais muito longas e, sobretudo, poucos elementos que permitam datá-las com precisão.

Os lagares que apresentamos em seguida são sobretudo estruturas sobre as quais existem poucas dúvidas para a sua datação ou que, pelo menos, terão sido utilizadas durante a romanização. Os dois casos de estudo que apresentamos consistem em concentrações de lagares existentes no interior Norte da província da Lusitânia. Embora outros estudos estejam a ser realizados neste momento²⁵³ e existam diversos lagares rupestres isolados, estas duas zonas são as que nos apresentam um panorama mais claro relativamente aos lagares escavados na rocha presentes na Lusitânia e sobre os quais possuímos uma maior quantidade de dados relativamente a uma cronologia funcional datável, pelo menos, da Antiguidade Tardia.

A planície de Marialva, na qual incluímos alguns exemplares de lagares que se inserem, administrativamente, em Longroiva (Mêda), é a micro-região que recebeu mais interesse nas últimas décadas a nível da investigação sobre lagares escavados na rocha. As prospecções e estudos realizados por C. Almeida²⁵⁴, A. Coixão²⁵⁵ e por nós²⁵⁶, permitiram referenciar 37 bases de engenhos escavados na rocha. Deste número pelo menos 24 apresentam vestígios que permitem concluir que terão sido utilizados durante a romanização. Estes vestígios chegam-nos sob a forma de materiais de construção e, sobretudo, de cerâmica comum.

Descobertas arqueológicas recentes permitiram identificar a *civitas* capital dos *Aravi* na actual vila de Marialva²⁵⁷. Uma vez que foi aí construído um castelo no século XII, muitos investigadores acreditavam que os lagares em torno de Marialva seriam sobretudo do período medieval. Assim, as teorias sobre a ocupação do solo e agricultura romana em torno de Marialva ganham novo fôlego, sendo cada vez mais corrente a descoberta de novos vestígios que dão força a uma ocupação extensiva do *ager* em período romano.

Na sua maioria, os lagares escavados na rocha que associam vestígios da época clássica, descobertos em Marialva, são de pequenas dimensões e com tipologias muito simples, sobretudo de tipo B e B1. C. Almeida defende que o facto de estas tipologias simples serem

²⁵³ Podemos citar como exemplos o trabalho exaustivo na região de Monsanto (HENRIQUES *et alii*, 2008) ou ainda as prospecções e relocalizações realizadas no concelho da Guarda (COIXÃO, 2002; COIXÃO *et alii*, 2005).

²⁵⁴ ALMEIDA *et alii*, 1999.

²⁵⁵ COIXÃO, 2002.

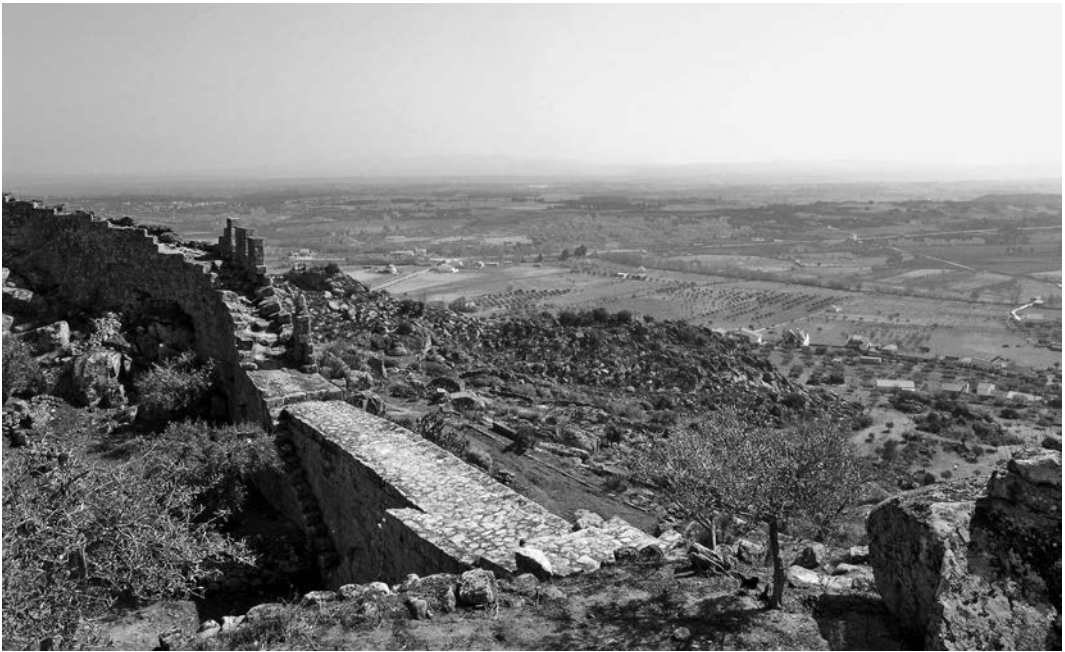
²⁵⁶ PEREIRA, 2008.

²⁵⁷ COIXÃO, 2010.

utilizadas nada tem a ver com o poder económico dos proprietários, mas sim com a quantidade e qualidade da área de rochedo disponível²⁵⁸. Devemos também ter em conta que, embora o castelo de Marialva esteja implantado, como poderá ter estado um núcleo habitacional anterior, numa plataforma rochosa, são raros os afloramentos rochosos de qualidade na zona envolvente do núcleo populacional.

Todavia, existem também estruturas mais complexas, como é o caso do lagar de Moreirinha (Longroiva), de tipo A4, no qual os negativos dos *stipites* são bem visíveis. Os lagares possivelmente utilizados na Antiguidade têm uma dimensão de *calcatoria* média de 5 m².

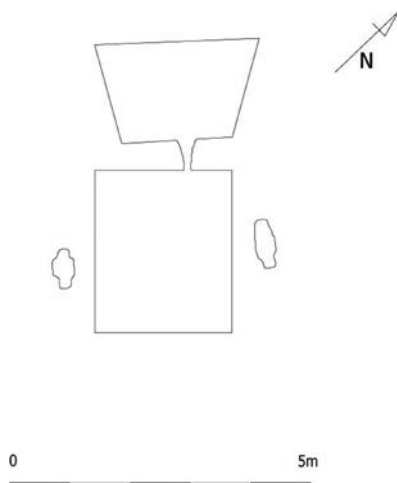
Figura 97. Vista, a partir do castelo, da planície de Marialva.



Os lagares escavados na rocha da planície de Marialva estão sempre inseridos em zonas com uma altitude média variável entre os 300 e os 500 m e de acesso difícil. Um dado interessante é que, normalmente, as zonas onde se situam estes lagares revelam uma longa continuidade da produção de vinha até aos nossos dias.

²⁵⁸ ALMEIDA *et alii*, 1999.

Figura 98. Lagar de Moreirinha (Longroiva).



O território a Sul da Serra da Estrela tem sido alvo de prospecções intensivas na última década, sobretudo em torno de Castelo Branco²⁵⁹. Este trabalho deu azo à identificação de 23 estruturas de lagares. Embora C. Tente defina desde o primeiro momento não ter pretensões de realizar um estudo sistemático deste tipo de engenhos, os seus dados permitem-nos compreender como eram implantados os lagares nesta região agreste, fosse para a produção de azeite ou de vinho²⁶⁰.

Os engenhos de prensa identificados nesta zona encontram-se todos a uma altitude média que varia entre os 400 e os 600 m e, na maior parte dos casos, não foram encontrados vestígios de ocupação humana associados a estes espaços. C. Tente reflecte que existe uma forte possibilidade de muitos destes lagares terem sido construídos na Idade Média e, em certos casos, na Antiguidade Tardia.

No total dos lagares descobertos nesta região, apenas três aparentam ser de construção moderna ou contemporânea, uma vez que reutilizam sepulturas datáveis do século XII, o que indica um momento funcional em que a memória da sua anterior utilização, no domínio do mundo dos mortos, já não existia²⁶¹. Embora não conheçamos a cronologia exacta das restantes estruturas, não podemos descartar estarmos perante engenhos utilizados durante a Antiguidade.

²⁵⁹ TENTE, 2007.

²⁶⁰ Embora estejamos perante uma zona de tradição vinícola, não podemos nem devemos excluir a hipótese de que pelo menos uma parte destes lagares terá sido utilizada para a produção de azeite. Todavia, não são conhecidos casos em que tenham sido descobertas as estruturas auxiliares necessárias para a produção de azeite. Da mesma forma, não nos parece aceitável a generalização que tem sido feita sobre a finalidade dos lagares escavados na rocha em torno de *Norba*, normalmente caracterizados como lagares de azeite, devido ao facto de existirem alguns casos em que as estruturas auxiliares estão presentes.

²⁶¹ TENTE, 2007.

Retirando da equação os lagares cujas tipologias podemos apontar como mais recentes, os tipos mais comuns na região são os tipos A e A4, com cinco estruturas de cada tipo. Os tipos A1 e B3 são representados por um exemplar de cada.

Figura 99. Serra da Estrela, vista aérea da zona prospectada.



CAPÍTULO 5
OS RECIPIENTES
PARA O TRANSPORTE
E CONSERVAÇÃO DE VINHO
NA LUSITÂNIA

O debate sobre os recipientes de armazenamento e de transporte de produtos na Antiguidade Tardia é tão antigo como o estudo da economia romana. Embora o estudo dos pequenos recipientes domésticos e louça de mesa romanos seja importante, consideramos que o estudo dos recipientes de armazenamento e de transporte de vinho é um ponto-chave para se compreender como é que este produto se produz na Lusitânia romana. É também em torno dos recipientes que giram outras questões importantes, tanto ao nível da sua utilização como da sua produção.

O nosso trabalho irá apoiar-se, sobretudo, em estudos realizados nos últimos anos. Iremos ensaiar alguns paralelos com outras províncias do Mediterrâneo e do Império Romano, embora, como sempre, existam diacronias regionais em relação à Lusitânia.

Existe toda uma série de recipientes utilizados para a armazenagem, o transporte e a venda de vinho: os *urceus*, normalmente utilizados para transportar água ou vinho; os *dolia*, associados normalmente ao armazenamento em grandes quantidades de produtos como o azeite, a água, cereais ou vinho, mas que também podiam ser utilizados como recipientes de transporte ou mesmo reutilizados para outras funções, como lastro de embarcações ou estruturas de enterramento; as *cupae* ou tonéis, recipientes em madeira conhecidos no Mediterrâneo Ocidental pelo menos desde a Proto-História enquanto recipientes de cerveja e, pelo menos desde o século I a.C., para vinho; os *utris*, recipientes de pele de animal utilizados para o transporte de líquidos; e as ânforas, recipientes cerâmicos tradicionalmente associados ao vinho, embora pudessem conter uma panóplia de outros produtos, como metais, *garum*, azeite, entre outros.

As diferentes morfologias de recipientes de armazenamento e de transporte de vinho do horizonte cronológico romano estão normalmente associadas a necessidades muito específicas, ditadas por uma série de factores, como o clima, as condições do terreno, a proximidade e variedade de determinadas matérias-primas e as especificidades e condicionamentos culturais.

Os autores que escrevem sobre agronomia na Antiguidade constituem uma ajuda preciosa para se compreender como eram utilizados os diferentes tipos de recipientes. Todavia, se uma parte destes materiais não é, na maior parte das vezes, visível no registo arqueológico, como os tonéis ou os odres, os recipientes em cerâmica acabam, muitas vezes, por ser os únicos a ser mencionados em estudos sobre os materiais, sendo raras as vezes em que se coloca a questão da utilização de recipientes perecíveis para o vinho na Lusitânia romana. O estudo de recipientes específicos para determinadas produções encontra-se também numa fase embrionária, sobretudo ao nível dos recipientes cerâmicos e a discussão sobre as tipologias e funcionalidades dos diferentes tipos de peças continua em aberto.

Referimos anteriormente que os dados provenientes dos autores latinos e a sua releitura poderiam ser importantes. Todavia, estes também nos podem induzir em erro. Plínio, por exemplo, quando fala de *dolia*²⁶², aconselha o leitor a fazer reparações durante o Inverno, para raspar as aduelas e produzir novas. Ora, é claro para nós que o autor fala de tonéis, o que

²⁶² PLÍNIO, NH., XVIII, 23.

pode sugerir que os nomes dados aos diferentes recipientes na literatura clássica nem sempre são certos nem que estes fossem os nomes utilizados normalmente para os recipientes.

As representações iconográficas constituem também uma fonte preciosa para se compreender quais e como eram utilizados os recipientes para o vinho, através de cenas quotidianas ou mitológicas: os mosaicos, como o exemplar de Baco a fertilizar o solo da *villa* de Vale do Mouro (Mêda) ou o da cena do triunfo de Baco na *villa* de Torre de Palma (Monforte); as pinturas murais ou funerárias, embora nenhum exemplar deste tipo seja conhecido na Lusitânia; os baixos-relevos, como os vários exemplares de túmulos conhecidos, entre eles o de Reguengos, decorado com parras de vinha e cenas de vindima; as esculturas, como é o caso das *cupae*-barricas, de que falaremos mais adiante; ou ainda a iconografia decorativa de alguns objectos, como podemos observar no caso das lucernas decoradas de *Emerita Augusta* (Mérida). Neste último caso, embora a maior parte dos vestígios de objectos com referências a vinho ou vinicultura sejam resultado de importações externas, a sua presença dá força ao argumento de que o vinho se torna um produto vulgar com a presença romana. Também devemos referir que a produção de objectos com iconografia relativa à vitivinicultura a nível local reflecte uma identificação cultural com esta produção.

As ânforas

Os recipientes anfóricos foram considerados como um “fóssil director” durante muito tempo para identificar sítios arqueológicos com ocupação romana na Península Ibérica e são utilizados extensivamente como elementos de transporte e comércio em todo o mundo mediterrânico durante a Antiguidade.

Os primeiros vestígios de ânforas detectados na Lusitânia aparentam ser fruto das expedições fenícias e da troca de produtos comerciais entre este povo e populações locais. As primeiras tipologias formais de ânforas não apresentam uma variação muito grande no seu conjunto: pescoço prolongado, com variações sobretudo a nível da pança, uma tampa normalmente em cerâmica, um bico final, para estabilizar a peça no solo para o seu transporte e de forma geral ovóide. Possuem também duas asas laterais, ao nível do pescoço, para facilitar o seu transporte.

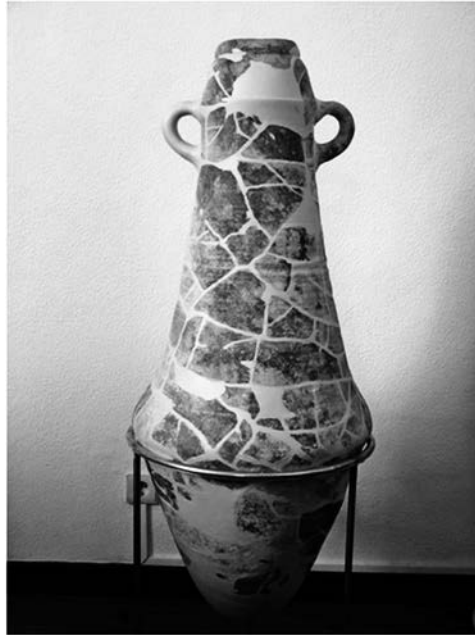
A nossa descrição pode parecer demasiado simples e generalista, face à importância deste tipo de recipiente para se compreender como se processam, armazenam e transportam inúmeras produções por todo o Mediterrâneo durante a Antiguidade. Todavia, devemos frisar que é essencial definir o objectivo deste recipiente, quando produzido a nível local.

Na Lusitânia, está identificada cerca de uma dezena de fornos de ânforas e outros tantos foram escavados e estudados nas últimas décadas²⁶³. No entanto, é notório o facto de

²⁶³ Embora sejam conhecidos vários fornos de ânforas em território lusitano, na maior parte dos casos o seu estudo está ainda em curso. Todavia, existe pelo menos um caso em que poderão ter sido produzidas ânforas vinárias, mais precisamente no sítio da Quinta do Rouxinol (Seixal).

todos estes sítios se encontrarem em zonas próximas da costa ou de vias fluviais e, sobretudo, de se encontrarem na maior parte dos casos associados a estruturas de produção de *garum*²⁶⁴.

Figura 100. Ânfora fenícia (Castro Marim).

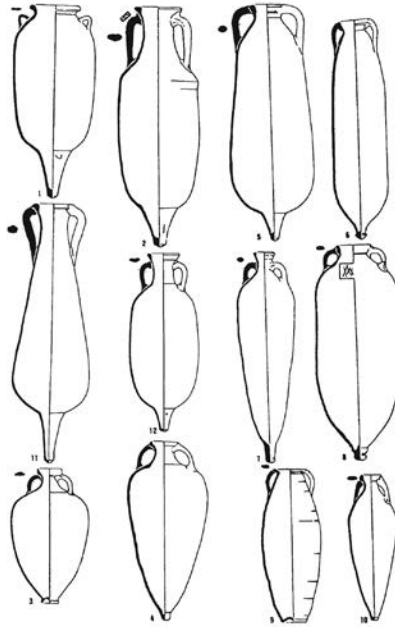


As ânforas são utilizadas durante toda a história romana como um dos recipientes para transportar vinho por todo o Império, incluindo na Lusitânia. Todavia, os estudos sobre os fornos deste tipo de formas cerâmicas no território lusitano referem sempre que não existem certezas sobre as relações entre os complexos de produção de ânforas e as estruturas de exploração agrícola, normalmente localizadas no interior da Lusitânia. Da mesma forma, não se pode discernir se a produção de vinho da província teria uma visibilidade e qualidade suficientes para competir comercialmente com produções da Bética ou da Gália, que, durante um primeiro momento, têm uma presença comercial muito forte na Lusitânia.

Não nos alongaremos sobre tipologias de ânforas produzidas noutras regiões do Mediterrâneo. Embora relevantes para se compreender como se processam as importações de vinho na Lusitânia, o nosso foco incide sobre a produção e eventual exportação de produções da Lusitânia. As ânforas de tipologia lusitana estão bem atestadas tanto na Península Ibérica como no Mediterrâneo.

²⁶⁴ Como no caso da oficina de ânforas de Muge (CARDOSO, 1990) ou da de Pinheiro (MAYET *et alii*, 1998).

Figura 101. Tipologia de ânforas lusitanas de Dias Diogo.



Em 1987, Dias Diogo²⁶⁵ publicou um primeiro estudo para tentar clarificar o tema das ânforas lusitanas, apresentando uma tipologia destes recipientes. Se este artigo foi, entretanto, refutado pela comunidade científica como desatualizado e demasiado generalista, a investigação sobre as ânforas lusitanas tem conhecido uma constante evolução, sem, todavia, conseguir responder totalmente a uma das questões mais importantes ao nível da economia da Antiguidade clássica: quais os produtos para os quais os diferentes tipos de ânforas eram utilizados e, sobretudo, como se processava o sincretismo entre os centros produtores de ânforas e as explorações agrícolas, mineiras ou piscícolas.

Embora se possa contar com várias tipologias gerais de ânforas para a classificação deste tipo de produção, nem sempre é possível classificar todos os recipientes anfóricos nestas categorias. Os principais tipos de ânforas produzidos na Lusitânia, à parte de produções exclusivamente locais, são as Dressel 7-11, Dressel 14, Dressel 28 e Haltern 70²⁶⁶. Ora, a maior parte destas tipologias não é aplicável nem ao transporte nem à venda de vinho e, as que são passíveis de ter contido vinho surgem no registo arqueológico apenas como produções residuais²⁶⁷. Da mesma forma, os fornos de ânforas conhecidos foram exclusivamente descobertos em zonas litorais ou fluviais, o que nos indica que se realizava o transporte dos

²⁶⁵ DIOGO, 1987.

²⁶⁶ Embora este seja um dos tipos de ânfora mais produzidos na Lusitânia, a sua utilização não é exclusiva para o vinho.

²⁶⁷ Esta situação sucede no caso da Quinta do Rouxinol (Seixal) ou, em menor escala, no sítio de Pinheiro (Abul).

produtos dos centros de produção no interior com outros recipientes ou, simplesmente, a preferência de outros tipos de recipientes para o transporte das produções locais.

Nas *villae* com produção de vinho na Lusitânia, as ânforas parecem ter uma presença constante, mas pouco expressiva, sobretudo ligada a importações da Bética. Embora também sejam conhecidos vestígios de produções locais, estas são, na sua maioria, produções em pequeníssima escala e fora das tipologias tradicionais. No caso de Vale do Mouro (Mêda), por exemplo, foi apenas identificada uma ânfora de produção local, com cerca de metade do perfil inteiro.

As ânforas vinárias têm características muito bem definidas e correntemente aceites, embora no caso das ânforas de produção lusitana, existam dúvidas acerca dos tipos 3, 4 e 10, muitas vezes identificados como ânforas adaptadas para o transporte de vinho²⁶⁸.

Finalmente, a ausência de uma projecção exterior de ânforas vinárias produzidas na Lusitânia, associada a uma visível diminuição da importação de ânforas vinárias, como as Haltern 70 ou as Dressel 20, parece sugerir uma diminuição da importação de vinho produzido no exterior da província, podendo tal facto estar relacionado com uma realidade produtiva local que satisfaria as necessidades dos mercados lusitanos.

Os *dolia*

Os *dolia* constituem um dos recipientes mais divulgados para a armazenagem *in situ* de produções agrícolas no mundo romano. A sua utilização enquanto recipientes para cereais, leguminosas, azeite ou vinho é notoria na maior parte das explorações agrícolas do Mediterrâneo na Antiguidade Tardia.

Figura 102. Fundo de *dolium* (villa de Milreu).



²⁶⁸ DIOGO, 1989; FABIÃO, 1990.

Nas explorações agrícolas com produção de vinho, os *dolia* são na maior parte dos casos o recipiente de eleição para a produção, durante a fase de fermentação, e, sobretudo, para a armazenagem, no mundo clássico. Todavia, as origens deste tipo de recipientes são obscuras e mesmo a sua definição aparenta gerar dúvidas já na Antiguidade

A grande maioria dos autores latinos que escreveram tratados agrícolas fala de *dolium* enquanto recipiente de vinho. Mas também nos descrevem outros recipientes, como a *seria*²⁶⁹, a *lagona*²⁷⁰, a *urna*²⁷¹, a *languncula*²⁷² ou o *cadus*²⁷³. A maior parte destes recipientes não é passível de ser confundida com os *dolia*, uma vez que, muitas vezes, as referências às peças são acompanhadas de descrições específicas. A *lagona*, por exemplo, é um recipiente utilizado para transportar e guardar vinhos medicinais, com uma capacidade próxima dos 7 l²⁷⁴.

Os *dolia* são recipientes de dimensões e, por vezes, formas, variáveis. Se em certas realidades geográficas é normal a utilização de *dolia* que chegam a poder conter 40 a 50 quadrantais²⁷⁵, como no sítio de Boscoreale (Campânia). Na Lusitânia, os *dolia* utilizados aparentam ter sido de menores dimensões, com capacidades máximas na ordem dos 110 l.

Os *dolia* são utilizados, normalmente, como recipientes de armazenagem, quer nas explorações agrícolas quer em espaços de venda, como as tabernas. Existem também várias formas de disposição, cada uma adequada ao produto a que se destina: no caso do vinho, aparecem por vezes parcialmente, ou mesmo quase totalmente, enterrados, embora seja mais vulgar aparecerem simplesmente pousados no solo, no interior de edifícios, como sucede na maior parte dos casos conhecidos de armazenagem de vinho em explorações agrícolas na Lusitânia.

A história dos *dolia* enquanto formas de armazenamento na Lusitânia aparenta ser uma inovação fenícia. Os “*dolia* barricas”, aparentemente comuns em entrepostos púnicos no Alentejo, surgem, possivelmente, com a adopção deste tipo de recipientes pelas populações locais, sendo morfológicamente uma mistura de elementos dos *dolia*, produzidos em cerâmica e com dimensões superiores aos 26 l típicos das ânforas, com elementos das *cupae*, com uma pequena abertura superior e estrias longitudinais. Mas a história do *dolium* não terminará com a queda do Império Romano, sendo sucessivamente adoptado²⁷⁶ como recipiente de armazenagem de vinho até aos nossos dias, como ainda acontece em algumas regiões do Alentejo, por exemplo.

No decurso do nosso trabalho, tivemos a oportunidade de estudar *dolia* provenientes de várias explorações agrícolas da Lusitânia, entre as quais Vale do Mouro (Mêda), Olival

²⁶⁹ CATÃO, 13, 1.

²⁷⁰ CATÃO, 122; 123.

²⁷¹ CATÃO, 125.

²⁷² COLUMELA, 12, 38, 6.

²⁷³ COLUMELA, 12, 52, 8.

²⁷⁴ CATÃO, 122.

²⁷⁵ 50 quadrantais equivalem a cerca de 1.310 l. O quadrantal equivale a 26,2 litros.

²⁷⁶ Esta continuidade é bem visível nos *dolia* medievais de Tomar, por exemplo (PONTE e MIRANDA, 2003).

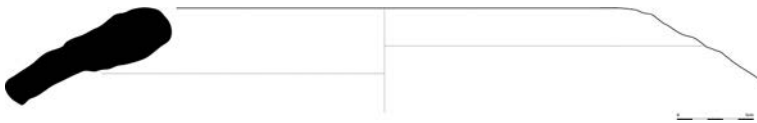
dos Telhões (Almendra), Alto da Fonte do Milho (Canelas) e, parcialmente, Prazo (Freixo de Numão) e Rumansil I (Murça do Douro). A partir destes estudos e em conjunto com os dados de estudos de outros investigadores sobre este tema, como o de São Cucufate (Vidigueira)²⁷⁷, estabelecemos uma primeira crono-tipologia para *dolia* na zona portuguesa da Lusitânia.

Durante muito tempo, o estudo dos *dolia* de São Cucufate (Vidigueira) foi o único do género para este tipo de recipientes na Lusitânia romana. I. Pinto²⁷⁸ define dois macro-tipos ceramológicos, identificados como XIII-A e XIII-B, com variações formais, num total de seis tipos. No caso de Rumansil I, publicado posteriormente, G. Mazza e T. Silvino definem quatro tipos de *dolia* vinários, de produção local no seu estudo de *dolia* de Rumansil I (Murça do Douro). Os dois estudos têm similitudes formais e, embora existam outros tipos de *dolia*²⁷⁹ em utilização nas balizas cronológicas que tratamos neste trabalho, entre o século II e o século IV, os *dolia* provenientes destes dois sítios aparentam ter sido produzidos para conter vinho.

A nossa tipologia de *dolia* de vinho da Lusitânia apresenta seis variações formais de recipientes²⁸⁰. Pelo contexto em que foram descobertos aparentam estar ligados à prática da vinicultura ou conservam vestígios de pez no seu interior, o que sugere a sua utilização enquanto receptáculos de armazenamento de vinho.

O tipo I tem uma pasta heterogénea, com uma grande quantidade de desengordurantes, mica, feldspato e pequenos fragmentos de quartzo, associados a uma grande quantidade de cerâmica moída, misturada com a pasta para aumentar a resistência dos *dolia*²⁸¹. A coloração da pasta destes recipientes varia entre um laranja descorado, com o valor de 2.5YR3/8 na escala de Munsell (ML), e o cinza, 7.5YR3/2 (ML). A nível formal, o bordo destes *dolia* caracteriza-se por ser praticamente recto em relação ao plano de abertura, com uma transição muito suave em relação à pança. Normalmente, a poucos centímetros do lábio, a pasta é levantada, deixando entrever o bordo, o que sugere a utilização de tampas. O diâmetro de abertura dos bordos destas peças varia entre os 30 e os 34 cm.

Figura 103. Tipo I.



²⁷⁷ PINTO, 2003.

²⁷⁸ *Idem*.

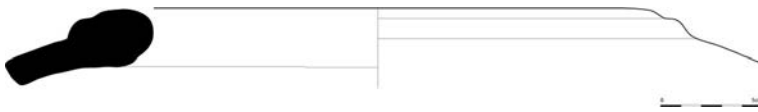
²⁷⁹ Como é observável nos *dolia* provenientes da *civitas* de Tongóbriga (PEREIRA, 2011a).

²⁸⁰ Esta tipologia foi publicada, com menos dados relativos a sítios onde ocorre no registo arqueológico, em relação às peças de Vale do Mouro (PEREIRA, 2012) e do Alto da Fonte do Milho (PEREIRA, 2010).

²⁸¹ Este tipo aparenta ser o mesmo que o tipo XIII-A-1 dos *dolia* de São Cucufate (Vidigueira). Para além de surgir nos sítios de Rumansil I (Murça do Douro), esta tipologia foi também descoberta no forno de ânforas de Arapouca, em Alcácer do Sal e em outras explorações agrícolas romanas, como no Alto da Fonte do Milho, em Canelas, no Zimbro, em Freixo de Numão, Vale do Mouro, na Méda, e Prazo, Freixo de Numão.

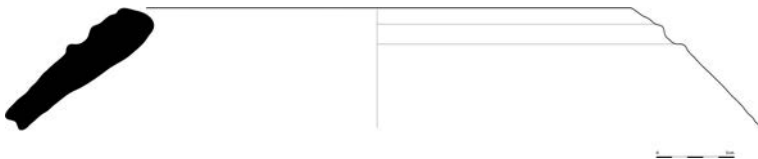
O tipo II é representado por uma inclinação do bordo mais forte do que o das peças de tipo I²⁸². O bordo possui uma canelura dupla, existindo uma distinção nítida entre a pança e o bordo. A maior parte das peças deste tipo que nos foi possível analisar possui um desgaste inusual na parte superior do bordo, possivelmente devido à utilização de tampas em pedra, como sucede, pelo menos, nos sítios de Rumansil I (Murça do Douro) e do Alto da Fonte do Milho (Canelas). O lábio é praticamente paralelo ao plano de cobertura e o diâmetro tem em média 25 cm. Em termos de cor, estas peças caracterizam-se por serem de uma coloração bege, 2.5Y7/6 (ML).

Figura 104. Tipo II.



O tipo III tem um arranque de bordo muito vertical em comparação com os outros elementos da tipologia. Tem também uma canelura a 5-7 cm do limite do bordo. O diâmetro médio destas peças situa-se entre os 34 e os 36 cm. A pasta varia entre o laranja, 2.5YR4/10 (ML), e um avermelhado descorado, 10R2/8 (ML).

Figura 105. Tipo III.



Os elementos de tipo IV²⁸³ consistem em *dolia* com bordos totalmente lisos e uma “garganta”, ou seja, uma depressão interior residual. O diâmetro destas peças varia entre os 28 e os 32 cm. A cor da pasta varia entre o amarelo pálido, 5Y8/6 (ML), e o bege, 2.5Y7/6 (ML).

Figura 106. Tipo IV.

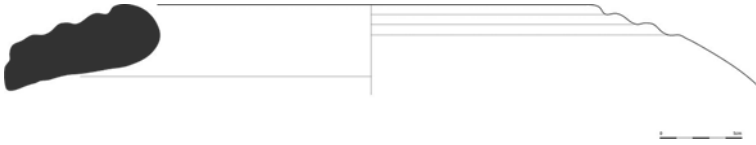


²⁸² Este tipo é muito similar ao grupo XIII-A-1-a de São Cucufate (Vidigueira). Embora na tipologia de I. Pinto estes *dolia* tenham asas laterais, para facilitar o transporte, apenas conhecemos o sítio do Alto da Fonte do Milho (Canelas) onde esta morfologia está presente. Todavia, tal como o tipo I, estes recipientes encontram-se entre os tipos de *dolia* mais comuns em explorações agrícolas da Lusitânia, como em Vale do Mouro (Mêda), Rumansil I (Murça do Douro) e Olival dos Telhões (Almendra).

²⁸³ Muito similar ao tipo XIII-A-1-b de São Cucufate (Vidigueira), este tipo também aparece em Rumansil I (Murça do Douro), Vale do Mouro (Mêda) e Quinta da Fórnea (Belmonte).

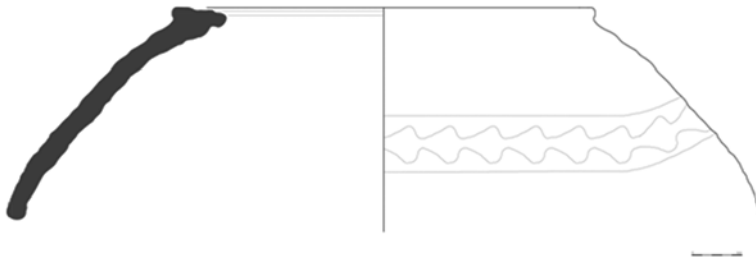
O tipo V²⁸⁴ define-se como uma variedade de peças com três caneluras exteriores, consecutivas, sendo o remate do bordo constituído pelas mesmas características formais do tipo I de RII (ressaltar da pasta, demonstrando o bordo, com uma saliência interior para suporte de cobertura). O diâmetro desta tipologia varia entre os 26 e os 28 cm. A nível da coloração, varia entre um amarelo descorado, 4/5 Hue10YR, e um laranja pálido, 6/5 Hue5YR (ML).

Figura 107. Tipo V.



O tipo VI revela-se o único tipo que não se assimila a qualquer outro dos *dolia* descobertos na Lusitânia. A peça foi descoberta numa divisão interior do pátio de peristilo da *pars urbana* da *villa* de Vale do Mouro (Mêda), possivelmente caracterizável como *degustatio*. Os fragmentos da peça foram descobertos concentrados a Sul deste espaço. A partir do desenho, podemos observar que nos deparamos com uma peça diferente dos restantes tipos, embora com paralelos formais, por exemplo, com o tipo II. Com um diâmetro de cerca de 32 cm e com um perfil próximo do tipo III, o tipo VI difere por possuir uma menor horizontalidade. Também é possível observar uma depressão no interior da peça, para que fosse possível colocar uma tampa. A única peça conhecida desta tipologia possui uma pasta heterogénea com uma cozedura redutora, de tom ocre (5YR1/4 na escala de Munsell). Possui também uma decoração em banda.

Figura 108. Tipo VI.



As tipologias que descrevemos englobam todos os *dolia* que nos foi possível identificar como utilizáveis para vinho no território da Lusitânia. I. Pinto²⁸⁵ identifica na sua tipologia

²⁸⁴ Esta tipologia, embora não esteja, aparentemente, presente no sítio de São Cucufate (Vidigueira), surge tanto em Vale do Mouro (Mêda) como no Alto da Fonte do Milho (Canelas).

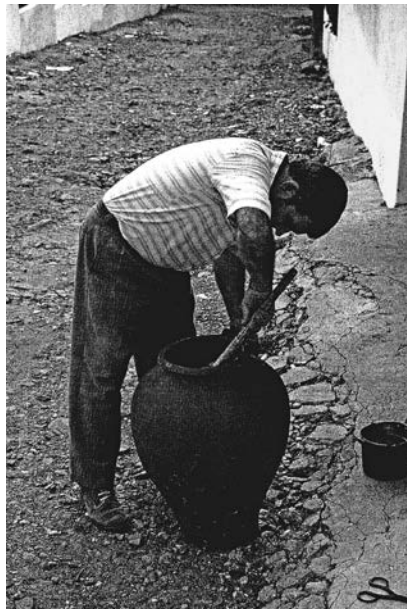
²⁸⁵ PINTO, 2003.

um *dolium* que não se encontra presente aqui, a forma XIII-B-2, da qual conhecemos paralelos, como no caso de Tongóbriga²⁸⁶, mas que, na nossa opinião, não seria utilizado para a armazenagem de vinho.

Os *dolia* têm uma vida útil muito longa. As informações da etnografia sugerem que estes recipientes têm um período mínimo de utilização entre os 20 e os 30 anos²⁸⁷, se receberem toda uma série de cuidados para a sua conservação. O seu revestimento interior com pez é um passo essencial para que possam conter vinho, repetível a cada utilização. Embora dados recentes sugiram que nem sempre foi este o caso²⁸⁸, tradicionalmente os recipientes seriam revestidos desta forma para garantir a sua impermeabilização, para além de, como referimos no terceiro capítulo, alterar o seu sabor.

Columela explica em detalhe como realizar o revestimento dos *dolia* com pez²⁸⁹: 40 dias antes da vindima, os *dolia* devem ser aquecidos no interior, para ser possível limpar o pez velho. Em seguida, deve-se aplicar uma nova camada, recorrendo a uma espátula.

Figura 109. Revestimento de pez em talha (Alentejo).



Na literatura tradicional, os *dolia* são vistos como estruturas fixas, com muito pouca ou nenhuma mobilidade. Todavia, as dimensões associadas aos *dolia* lusitanos e o facto de

²⁸⁶ PEREIRA, 2011a.

²⁸⁷ PINTO, 2003.

²⁸⁸ GARNIER e SILVINO, 2012.

²⁸⁹ COLUMELA, XII, 18.

pelo menos uma parte destes recipientes ser dotada de asas indiciam que poderão ter sido utilizados para transporte, ainda que limitado, nos mercados interiores da província²⁹⁰.

As tampas de *dolia* são variáveis de acordo com a localização: no Norte da Lusitânia, em sítios como Rumansil I ou Zimbro²⁹¹ (Murça do Douro), são utilizados fragmentos de xisto, cortados e adaptados em forma circular, com um furo no meio, aparentemente com uma dupla utilização, tanto para deixar entrar oxigénio e, assim, poder controlar a fermentação, como para inserir uma corda para facilitar a sua retirada; no Sul da Lusitânia, nas explorações onde o vinho é guardado em *dolia*, o sistema de cobertura é composto por uma tampa em cerâmica, recebendo um furo central, para facilitar a fermentação. Esta diferença nos sistemas de fecho dos *dolia*, à primeira vista, parece ser de ordem essencialmente prática. Todavia, podemos estar também perante uma opção motivada por razões culturais.

A produção de *dolia* no território da Lusitânia é muito mal conhecida. O único sítio estudado e publicado na íntegra é o de Rumansil I (Murça do Douro) e, embora sejam conhecidas outras oficinas de produção, como na zona de Ferreira do Alentejo, onde foi descoberto um pequeno complexo com dois fornos, destruído em 2009, poucas informações existem, para além da ocorrência dos tipos II e IV da nossa tipologia e de que estaríamos perante um forno mais “típico”, constituído por arcos de *laterae* a suportar uma grelha. Na região de Castelo Branco, um outro forno de *dolia* foi descoberto (e destruído) na zona da barragem da Marateca. Coberto pela água da barragem em 1988, o forno da Marateca tinha uma planta quadrangular, com cerca de 3 x 4 m de dimensão, com uma estrutura de aquecimento com pilares em *laterae* e grelha. Embora não tenhamos notícia de um estudo tipológico, pelas fotografias do único artigo publicado é possível verificar a ocorrência de pelo menos um fragmento de tipo III²⁹².

A inexistência de um estudo sistemático sobre *dolia* na Lusitânia, muitas vezes caracterizados erroneamente como cerâmica comum ou como material de construção, torna difícil a identificação e compreensão de como estes recipientes cerâmicos seriam utilizados, para além da sua vertente de armazenagem tradicional. Todavia, esta é uma forma que sobreviverá no panorama agrícola ibérico até aos nossos dias, sobretudo enquanto recipiente preferencial para vinho e azeite e as técnicas de “pezagem” descritas pelos agrónomos antigos ainda são hoje utilizadas.

²⁹⁰ Um dado importante para esta dispersão de *dolia* pode ser o da inscrição “LF”, que surgiu em pelo menos quatro sítios distintos, Rumansil I e Zimbro (Murça do Douro), Prazo (Freixo de Numão) e Alto da Fonte do Milho (Canelas). Com essa inscrição, foram descobertos sete fragmentos de *dolia* (três em Rumansil I, dois no Prazo, um no Zimbro e um no Alto da Fonte do Milho), o que permite colocar a hipótese de uma comercialização regional, ainda que limitada, destes recipientes.

²⁹¹ Embora tenhamos decidido não inserir o sítio do Zimbro (Murça do Douro) na nossa tipologia de lagares, uma vez que subsistem muitas dúvidas sobre a utilização dos seus tanques para a produção de vinho, como sugerimos num trabalho anterior (PEREIRA, 2008), é importante referir a existência de *dolia* aparentemente utilizados para a armazenagem de vinho neste sítio, incluindo os tipos I e II.

²⁹² CARVALHO e PINTO, 1992-1993.

As estruturas de produção de *dolia* e ânforas vinárias: os casos de Rumansil I (Murça do Douro) e Quinta do Rouxinol (Seixal)

O forno de *dolia* de Rumansil I foi o primeiro do seu género a ser escavado e estudado na íntegra na Lusitânia romana. Embora já tenhamos abordado este sítio anteriormente, devemos recordar que o facto de, provavelmente, se ter inserido numa exploração agrícola de grandes dimensões, em conjunto com os sítios do Prazo (Freixo de Numão), Rumansil II (Murça do Douro) e talvez outros hoje desconhecidos, faz com que a sua aparente auto-suficiência para a produção de vinho possa ser, na realidade, comprovativo de uma verdadeira actividade com fins comerciais, não só agrícola, mas também artesanal. Embora se presuma que a zona de extracção do barro utilizado para a produção se situasse no fundo do vale da Ribeira de Murça, onde o sítio se encontra inserido, não foi ainda possível localizar com exactidão essa zona de extracção da matéria-prima.

Os dois fornos existentes no sítio de Rumansil I são ambos de formato circular e foram investidos materiais e técnica arquitectónica similar na sua construção, embora tenham dimensões distintas: o primeiro forno, com um tamanho maior, teria cerca de 3 m de altura e 2,20 m de diâmetro; o segundo forno teria cerca de 1,50 m de altura e aproximadamente 1,30 m de diâmetro. As duas estruturas foram construídas com recurso a blocos de granito irregulares e argamassa. No centro de cada uma delas, desenvolve-se um pilar até cerca de metade da sua altura actual, com blocos radiais. Sobre estes blocos foram descobertos restos de grelhas, grosseiras, em argamassa, furadas. O interior das partes superiores dos dois fornos seria também totalmente revestido com argamassa²⁹³.

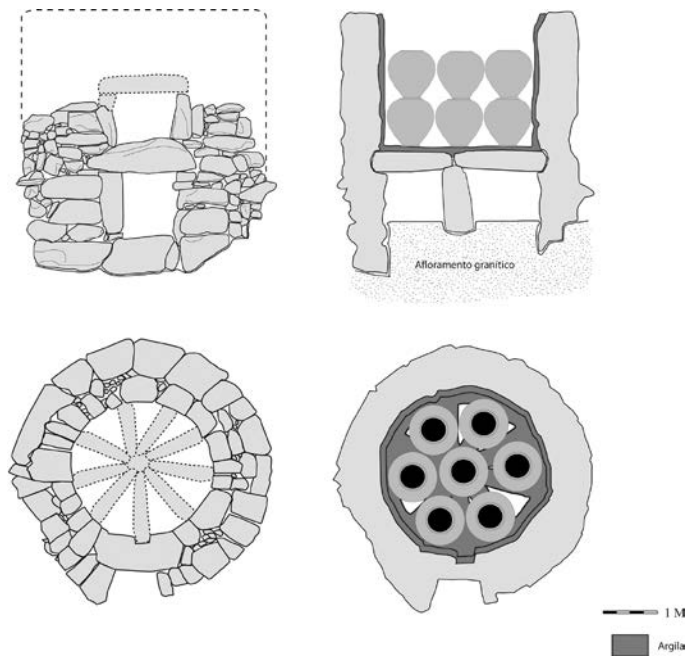
Figura 110. Rumansil I (Murça do Douro). Detalhe dos dois fornos de produção cerâmica.



²⁹³ COIXÃO e SILVINO, 2008.

A estrutura I é a que se encontra em melhor estado de conservação e também é aquela que mais nos interessa para o nosso estudo. Consiste num forno de duas entradas, que se conservaram, uma imediatamente abaixo da grelha, para permitir a alimentação da estrutura de combustão, e outra na parte superior. Durante o funcionamento do forno, a entrada inferior seria fechada e apenas seria aberta para alimentar a combustão, enquanto a entrada superior permaneceria aberta. No decurso do estudo desta estrutura, foram encontradas centenas de fragmentos de *dolia* no interior do forno e na sua periferia. Foi também possível descobrir um depósito de peças rejeitadas ao lado dos fornos.

Figura 111. Forno I de Rumansil I e respectiva restituição funcional.



A nível técnico, os dois fornos teriam um funcionamento similar: enquanto a estrutura de combustão, inferior, era carregada com combustível, na zona superior do forno seriam empilhadas as peças a cozer. No caso do forno I, estas peças consistiriam em *dolia*²⁹⁴. O espaço livre no compartimento superior seria então preenchido com terra, restos de peças e *tegula* partida. Finalmente, a abertura superior do forno seria preenchida com “materiais de fortuna”²⁹⁵ e argila.

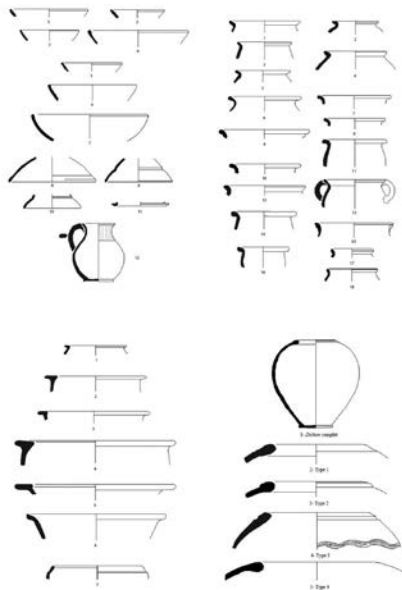
²⁹⁴ Segundo um estudo realizado pelos arqueólogos que dirigiram a intervenção em Rumansil I (Murça do Douro), o forno de *dolia* teria uma capacidade funcional para proceder à cozedura de 14 *dolia*, divididos em duas camadas sobrepostas (COIXÃO e SILVINO, 2008).

²⁹⁵ COIXÃO e SILVINO, 2008.

O estudo das formas dos *dolia* de Rumansil I revelou três tipologias principais, numa primeira análise²⁹⁶, mas, após o estudo de todo o material do sítio, distinguiram-se, cinco tipologias²⁹⁷. A presença destas formas cerâmicas evidencia-se em outras explorações agrícolas romanas com produção de vinho, como no Prazo (Freixo de Numão), em Vale do Mouro (Mêda)²⁹⁸, em São Cucufate (Vidigueira) ou no Alto da Fonte do Milho (Canelas)²⁹⁹. A descoberta de três fragmentos com a inscrição incisa “LF” pode indicar o nome de um dos artesãos que trabalhavam neste local ou a presença de um produtor itinerante, que trabalharia no Vale do Douro. A descoberta de fragmentos de *dolia* com a mesma inscrição em outras explorações agrícolas da zona faz-nos crer que, se a produção da cerâmica fosse realizada apenas em Rumansil I, existiria algum tipo de comércio de vinho com recurso aos *dolia* desta exploração agrícola.

O forno de *dolia* de Rumansil I é uma estrutura singular na Lusitânia por várias razões, desde a sua localização, numa área de fronteira entre províncias e, aparentemente, de culturas, até ao seu óptimo estado de conservação. Todavia, o facto de esta estrutura estar inserida numa instalação agrícola cuja principal actividade aparenta ter sido a vitivinicultura, é para nós a fonte maior da sua singularidade.

Figura 112. Produções cerâmicas de Rumansil I.



²⁹⁶ COIXÃO e SILVINO, 2003.

²⁹⁷ COIXÃO, MAZZA e SILVINO, 2006.

²⁹⁸ PEREIRA, 2011.

²⁹⁹ PEREIRA, 2010.

O sítio da Quinta do Rouxinol localiza-se nos arrabaldes da cidade do Seixal, numa zona de aluvião fluvial, onde o acesso a barros de qualidade é garantido. A descoberta desta oficina foi feita durante a urbanização desta zona do Tejo na década de 1980. Intervencionado entre 1986 e 1991, este complexo artesanal continua a ser estudado ainda hoje, devido à profusa quantidade de material exumado e ao seu longo período de actividade.

A estrutura construída da Quinta do Rouxinol divide-se por quatro fornos, três de maiores dimensões e planta em forma de pêra, com cerca de 3 x 2,50 m, e um de pequenas dimensões e forma circular, com cerca de 0,50 m de diâmetro. Todos os fornos foram construídos em solo arenoso e com recurso, essencialmente, a *laterae*. As estruturas de combustão dos três fornos de maiores dimensões são ovais, cada uma com uma grelha, suportadas por arcos interiores. A alimentação de combustível era feita através de um corredor de acesso, existente em todos os fornos. O estado de conservação de cada um dos fornos difere muito: apenas foi possível detectar a câmara de combustão do primeiro forno, enquanto o segundo foi o que forneceu mais dados sobre a estrutura arquitectónica, sendo também o que foi descoberto em melhores condições. O terceiro forno só foi detectado sob a forma da sua estrutura negativa, com apenas alguns fragmentos da estrutura localizados *in situ*. O forno de pequenas dimensões é em si mesmo uma estrutura de combustão, sendo muito provavelmente utilizado apenas para a produção de tampas de ânforas³⁰⁰. Na proximidade dos fornos foi também detectada uma área de lixeira, com peças rejeitadas.

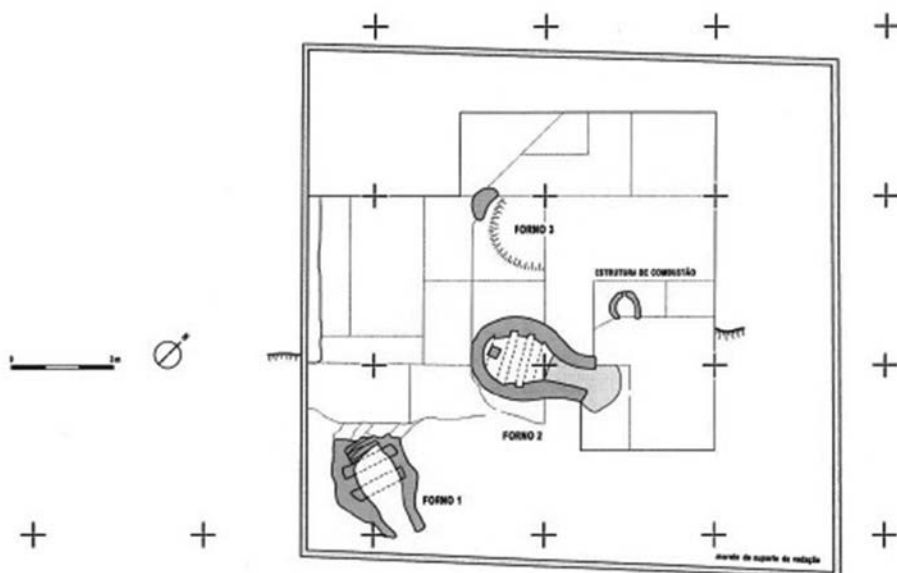
Figura 113. Quinta Rouxinol (Seixal).



³⁰⁰ FILIPE *et alii*, 2009.

O complexo artesanal da Quinta do Rouxinol esteve em funcionamento entre os séculos II e IV d.C. O estudo dos materiais descobertos neste sítio, sobretudo ânforas e cerâmica comum de paredes finas, permitiu compreender melhor como se processava a produção de cerâmica romana no Sul da Lusitânia.

Figura 114. Quinta do Rouxinol.



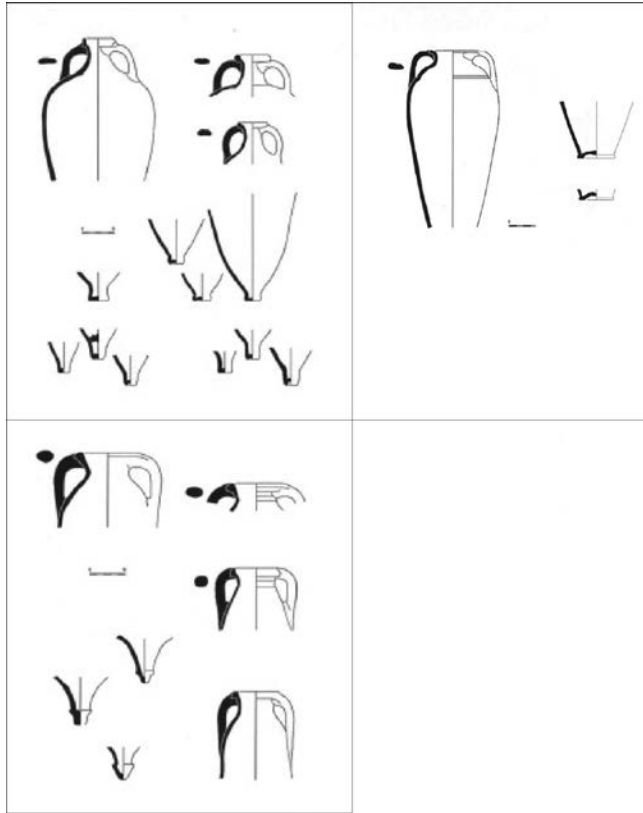
Foi identificada a produção de vários tipos de ânforas nos fornos da Quinta do Rouxinol, principalmente as formas Almagro 50 e 51c, recipientes atestados para o transporte de *garum*. Todavia, foram descobertos fragmentos da forma Lusitana 3, um tipo de ânfora utilizada, segundo D. Diogo para o transporte de vinho³⁰¹, e ainda recipientes do tipo Dressel 28³⁰².

A fraca presença de tipos de ânforas vinárias neste complexo artesanal, tal como sucede em outros sítios de produção cerâmica, leva-nos a crer numa fraca ligação entre estas oficinas e as estruturas de exploração agrícola com produção vinária na Lusitânia.

³⁰¹ DIOGO, 1989.

³⁰² CABRAL *et alii*, 1993-1994.

Figura 115. Principais tipos anfóricos produzidos na Quinta do Rouxinol.



Os tonéis e os odres

No território da Lusitânia não foram ainda detectados exemplares de tonéis ou de odres da época romana. Todavia, a sua inexistência na qualidade de vestígios materiais não implica que não fossem conhecidos, uma vez que pelo menos os tonéis estão representados sob a forma de monumentos funerários em grande parte do território.

O primeiro recipiente constituído por aduelas que sobreviveu até aos nossos dias em território europeu é um balde, em madeira de castanheiro, produzido e utilizado durante o segundo milénio a.C., em Willford, na Grã-Bretanha. A sua evolução até ao recipiente conhecido hoje como tonel será marcada definitivamente pela Idade do Ferro, quando o domínio dos instrumentos em ferro permite o aperfeiçoamento técnico da produção destes recipientes.

Figura 116. Cave de tonéis.



A cerveja aparenta ser o principal produto para o qual os tonéis são utilizados, pelo menos num primeiro momento. Júlio César é o primeiro a fazer referência à existência de tonéis na Gália³⁰³, e Plínio fala-nos da predileção por este tipo de recipiente para o transporte de vinho na zona dos Alpes³⁰⁴. Nas regiões mais quentes, é também mencionado por Plínio que os *culleei* ou odres de grandes dimensões são por vezes utilizados, dado que a pele de animal é menos pesada do que os recipientes clássicos, como as ânforas, os *dolia* ou, mais tarde, os tonéis.

Os trabalhos desenvolvidos por Élise Marlière³⁰⁵ sobre *cupae* vieram ajudar muito a compreender este tipo de recipientes. A perspectiva tradicional sobre a preponderância da ânfora como recipiente de eleição para o transporte de vinho no mundo romano já havia sido questionada anteriormente³⁰⁶. Todavia, será apenas a partir do trabalho de E. Marlière que a *cupa* começa a ser verdadeiramente considerada como um recipiente de transporte com ampla difusão na bacia do Mediterrâneo.

Em toda a Europa estão identificados apenas cerca de 300 vestígios de tonéis utilizados durante o domínio romano, entre o século I a.C. e IV d.C. Todos eles foram descobertos em

³⁰³ Durante o cerco de *Uxellodunum*, Júlio César refere que os gauleses lançam tonéis a arder contra os soldados romanos (J.C. D.B.G., 42, VII, 1).

³⁰⁴ PLÍNIO, HN, 14.132.

³⁰⁵ MARLIÈRE, 2002.

³⁰⁶ TCHERNIA, 1986.

áreas cujas condições climáticas e de solo permitiram a sua conservação. O facto de a maior parte das *cupae* que chegaram até nós datarem do período compreendido entre os séculos I a.C. e II d.C. deve-se a terem sido utilizadas como estruturas de apoio para a construção de poços em acampamentos militares³⁰⁷.

Os tonéis romanos são muito variáveis ao nível da quantidade de aduelas que possuem. Os exemplares conhecidos variam entre 11 e 39. Da mesma forma, se até ao século II d.C. são construídos recorrendo a árvores coníferas, provavelmente devido ao seu peso relativamente leve, a partir do século III, a madeira de carvalho aparenta ser a mais utilizada, possivelmente devido às suas características particulares, como a sua grande resistência e densidade, cerca de 0,75 g por cm³, ainda hoje reconhecidas para a conservação do vinho.

Os odres são produzidos a partir da pele de animais, muitas vezes utilizada em toda a sua extensão, com as patas e o pescoço cortados e cozidos. As primeiras utilizações deste tipo de recipientes datam do século XVIII a.C., no Médio Oriente³⁰⁸. Entre os romanos, distinguem-se dois tipos de odres, o *uter* e o *culleus*.

O *uter*, produzido a partir da pele de cabra, consiste num recipiente suficientemente ligeiro para ser transportado por um só homem. O *culleus* é produzido com a pele de um boi, sendo necessária uma carroça ou carro de bois para o transportar. Catão refere que *culleus* enquanto unidade de medida³⁰⁹, equivalente a cerca de 20 ânforas, ou seja, perto de 530 l.

Os recipientes em pele de animal utilizados para transportar vinho na Antiguidade são-nos dados a conhecer sobretudo através de textos e representações iconográficas. A Odisseia, por exemplo, possui duas referências ao transporte de vinho em pele de cabra³¹⁰.

Na Península Ibérica, embora não existam documentos escritos sobre a utilização de recipientes em materiais perecíveis para o transporte ou armazenamento de vinho nem existam evidências claras da utilização destes recipientes no registo arqueológico, existem representações dos mesmos. As esculturas de tonéis enquanto monumentos funerários são uma realidade patente sobretudo no Sul e Centro da Península Ibérica. A dispersão deste tipo de estruturas, embora com variações, aparenta ocupar toda a área entre a actual Catalunha, no Nordeste da antiga província da Tarraconense, passando pelo Bética³¹¹, grosso modo a actual Andaluzia, até ao Sul do rio Douro, a uma distância de menos de 100 km da actual cidade do Porto, na costa do Atlântico. Assim, a realidade dos monumentos funerários em forma de tonéis no período romano parece ter sido amplamente divulgada na metade Sul da Península Ibérica, o que indica que este tipo de recipiente seria, pelo menos conhecido, e, numa perspectiva mais profunda, consistia numa parte importante da *cognitos* social da região.

³⁰⁷ MARLIÈRE, 2002.

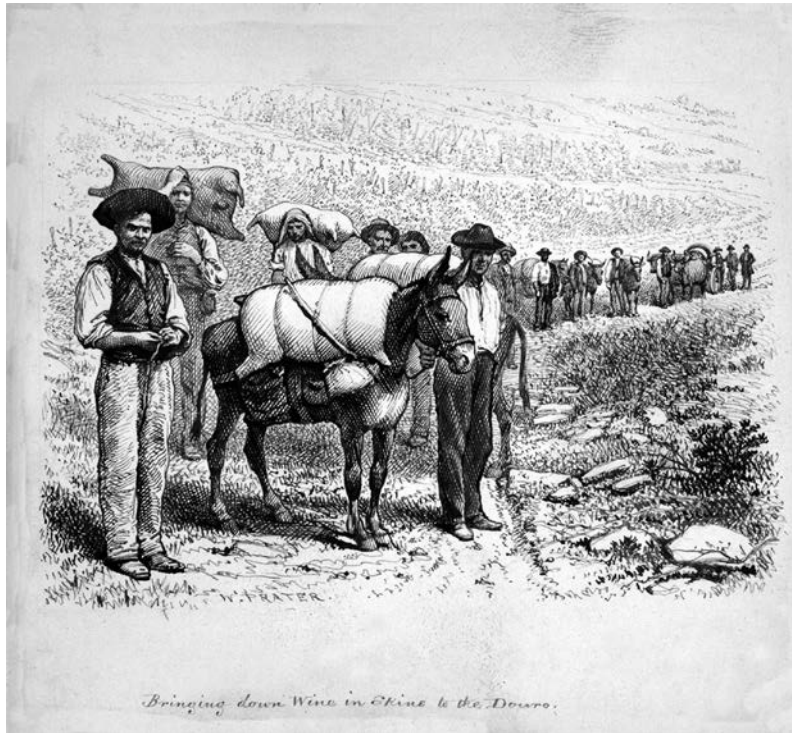
³⁰⁸ Cf. MARLIÈRE, 2002.

³⁰⁹ CATÃO, DAC, XVIII, 5.

³¹⁰ Odysee Ch. V, 265; Ch. IX, 196.

³¹¹ Entre outros casos, foram descobertos vários exemplares de monumentos funerários em forma de *cupae* na actual cidade de Huelva e mesmo em contexto arqueológico, em Cádiz (LÓPES RODRIGUEZ e GESTOSO MOROTE, 2010).

Figura 117. Gravura representando o transporte de vinho em odres no Vale do Douro.



Os dados conhecidos de explorações agrícolas romanas na Lusitânia não nos permitem identificar, com toda a certeza, a utilização de *cupae* para armazenar vinho. No entanto, sítios como Torre de Palma (Monforte), Prazo (Freixo de Numão) e Vale do Mouro (Mêda) aparentam poder ter albergado tonéis para armazenar e proceder ao processo de vinificação. Embora este tipo de recipientes não tenha deixado traços conhecidos, uma série de factores, como a inexistência de *dolia* em quantidade suficiente nas zonas de armazenamento ou a estrutura arquitectónica dos edifícios, leva a que seja necessário, pelo menos, ponderar esta hipótese. Da mesma forma, em diversas *villae* na Aquitânia, sobretudo a partir do século II d.C., na região do Mosella, a partir do século III d.C., e mesmo na província romana da *Galia Narbonensis*, J.-P. Brun e F. Laubenmeier evidenciaram a inexistência de *dolia* e a clara possibilidade de que fossem utilizados tonéis para a fermentação e armazenamento de vinho³¹².

No território que fez parte do Império Romano não conhecemos nenhuma oficina de tanoaria antiga. Todavia, conhecemos os instrumentos utilizados para preparar os tonéis e as suas diferentes partes, sobretudo a partir da etnografia e da iconografia. Sabemos que os tonéis romanos são produzidos sobretudo com materiais perecíveis, madeira e cordame,

³¹² BRUN e LAUBENMEIER, 2001.

o que explicaria a inexistência de traços de anéis metálicos, e a sua produção necessita de uma série de instrumentos muito específicos, embora também possam ser utilizados para produzir outros tipos de recipientes em madeira, como baldes. A *gebradeira*, utilizadas para abrir as extremidades dos tonéis para inserir as tampas, a *enxó*, peça com uma lâmina inclinada, utilizada para limpar e alisar o interior das aduelas, e a *raspilha*, um instrumento com uma lâmina recta e dois manípulos laterais, utilizado para preparar as tampas dos tonéis, constituem as três ferramentas específicas da tanoaria e com partes em ferro que poderiam ter sobrevivido até aos nossos dias.

Figura 118. Oficina de tonelaria, Porto.



Em relação aos monumentos funerários em forma de *cupae*, não nos iremos alargar na discussão epigráfica, uma vez as inscrições, quando existentes, se limitam a fórmulas tradicionais de exéquias fúnebres. Embora existam várias teorias para tentar explicar o aparecimento destes monumentos, desde a hipótese de que os tonéis em pedra poderiam constituir uma reminiscência de tradições do mundo celta³¹³ até à teoria de que seriam estruturas tumulares de libertos, que migraram para a Península Ibérica a partir de colónias romanas do Próximo Oriente³¹⁴. De facto, a origem do monumento pode ter inúmeras interpretações, mas, na nossa opinião, poderá também ser muito simples, se partirmos do princípio romano de que o mundo dos mortos reflecte o mundo dos vivos.

³¹³ TCHERNIA, 1986.

³¹⁴ ÉTIENNE, 2003.

Como referimos anteriormente, nenhuma *cupa* foi descoberta em registo arqueológico até ao momento na Lusitânia. Todavia, e na senda do estudo realizado por R. Étienne³¹⁵, podemos ensaiar um estudo tipológico sobre este tipo de monumento e, comparando os dados dos monumentos funerários em forma de *cupa* da Lusitânia com os dados provenientes de *cupae* que se conservaram no resto da Europa, compreender melhor como se poderá ter processado a utilização destes recipientes. Esta comparação é possível cruzando dados, sobretudo ao nível das diferentes capacidades e morfologia, uma vez que os monumentos funerários poderão ser mais variáveis ao nível da sua escala.

Figura 119. *Cupae* funerárias (Plaza de Madrid, Barcelona).



As regiões com maior presença do que R. Étienne designa por “*cupae*-barriques”³¹⁶ são o Alto Alentejo português e a Estremadura espanhola. Estas são também as regiões onde, curiosamente, os *dolia*, sob a nomenclatura de “talhas”, conhecem uma maior continuidade enquanto recipientes vinários e oleários³¹⁷.

Carlos Fabião defende que, uma vez que não existem traços arqueológicos de recipientes de tipo *cupae*, não podemos falar com segurança de uma possível utilização destes recipientes na Lusitânia da época romana, não sendo possível falar de uma tradição herdada das sociedades de raiz céltica, pré-romanas³¹⁸. Embora não estejamos totalmente de acordo

³¹⁵ *Idem.*

³¹⁶ ÉTIENNE, 2003.

³¹⁷ FABIÃO, 1998.

³¹⁸ *Idem.*

com a análise de C. Fabião sobre a utilização de tonéis, este é um tema para o qual será difícil encontrar respostas conclusivas.

A nosso ver, o facto de os tonéis estarem associados ao mundo da cerveja não pode ser utilizado enquanto argumento para refutar a sua utilização como recipientes para o vinho. Da mesma forma, a chegada de populações muçulmanas à Península Ibérica no século VIII e o seu claro favorecimento de formas cerâmicas de tipo *dolium* para o estágio dos vinhos pode dar uma achega para explicar o desaparecimento da tradição tanoeira no Sul da Lusitânia.

Uma outra questão importante para a discussão sobre a utilização do tonel como recipiente de vinho está associada ao momento de substituição da ânfora enquanto recipiente preferencial para o transporte. Se vários investigadores propõem a época dos Antoninos como período de transição entre os dois recipientes³¹⁹, a existência de ânforas vinárias no registo arqueológico em períodos posteriores, até à queda do Império romano, pode indicar uma clara preferência destes contentores para transportes marítimos de longa duração.

Figura 120. Mapa com as *cupae* lusitanas referenciadas por R. Étienne.



Os tonéis e os odres poderão representar uma maior segurança no transporte de grandes quantidades de vinho por terra e via fluvial. Embora inexistente na iconografia romana da Lusitânia, este tipo de transporte é representado inúmeras vezes no mundo mediterrâ-

³¹⁹ TCHERNIA, 1986.

nico, como no caso do baixo-relevo de Saint-Jacques, na coluna de Trajano ou ainda no baixo-relevo de Cabrier. Se não podemos ter a certeza dos produtos que terão transportado os recipientes representados nestas imagens, parece-nos provável que pelo menos alguns poderão ter sido de vinho.

Figura 121. Detalhe do transporte de tonéis em embarcação (Coluna de Trajano, Roma).



Os monumentos funerários em forma de *cupae* são normalmente de forma cilíndrica, mais ou menos aberta, com ou sem campo epigráfico, com maior ou menor detalhe. Todavia, as dimensões das peças e a quantidade de anéis utilizados não foram, até ao momento, comparados com tonéis clássicos que se conservaram até aos nossos dias. Tomamos como base o trabalho de José d’Encarnação sobre a epigrafia do *Conventus Pacencis*³²⁰, em que identifica e localiza todas as *cupae*, com ou sem campo epigráfico na área administrativa de *Pax Iulia* (Beja) conhecidas até à data. Todavia, inserimos outros elementos, entretanto encontrados nesta zona e no resto da Lusitânia³²¹, tentando ter assim um quadro o mais completo possível para se compreender este tipo de monumento.

A tipologia de R. Étienne³²² distingue três tipos principais de monumentos funerários de tipo “*cupa*-barrique”, utilizando 38 peças, que divide por tamanhos, pequenas, médias e

³²⁰ ENCARNÇÃO, 1986.

³²¹ Entre outros, os dados de R. Étienne (ÉTIENNE, 2001) e artigos vários dando conta de descobertas avulsas, como é o caso do artigo de V. Correia (CORREIA, 1956) ou ainda dos exemplares de monumentos funerários em forma de *cupa* armazenados em diferentes museus, como os que estão em depósito no Museu Nacional de Arqueologia.

³²² ÉTIENNE, 2001.

grandes. A tipologia de *cupae* conservadas, realizada por E. Marlière, contabiliza cinco tipos de tonéis, divididos pelos respectivos tamanhos, mas com outras informações adicionais³²³.

Figura 122. *Cupae* re-utilizadas na muralha do Castelo de Coria (Cáceres).



No território da Lusitânia, identificámos 103 monumentos funerários de tipo *cupa*, inserindo-os numa tipologia que tem em conta a sua capacidade e o número de anéis representados³²⁴. Todavia, o número total deste tipo de escultura deverá ter sido bem mais generoso, uma vez que principalmente ao longo do século XX têm vindo a ser localizados vários exemplares, alguns reutilizados enquanto elementos arquitectónicos ou integrando colecções privadas³²⁵.

A maior parte dos monumentos deriva do estudo de J. d'Encarnação, contabilizando 77 unidades no *Conventus Pacensis*³²⁶. Fora desta área geográfica, contabilizámos 26 *cupae*, descobertas sobretudo em áreas de cidades com ocupação romana, como *Olisippo*³²⁷ ou *Scallabis*. A Norte de Coimbra, apenas um exemplar foi descoberto no largo da actual aldeia de Trevões (São João da Pesqueira)³²⁸.

³²³ MARLIÈRE, 2002.

³²⁴ Nos casos dos monumentos funerários sem anéis mas com formas cupiformes, podemos estar, na maioria dos casos, perante reutilizações de elementos arquitectónicos.

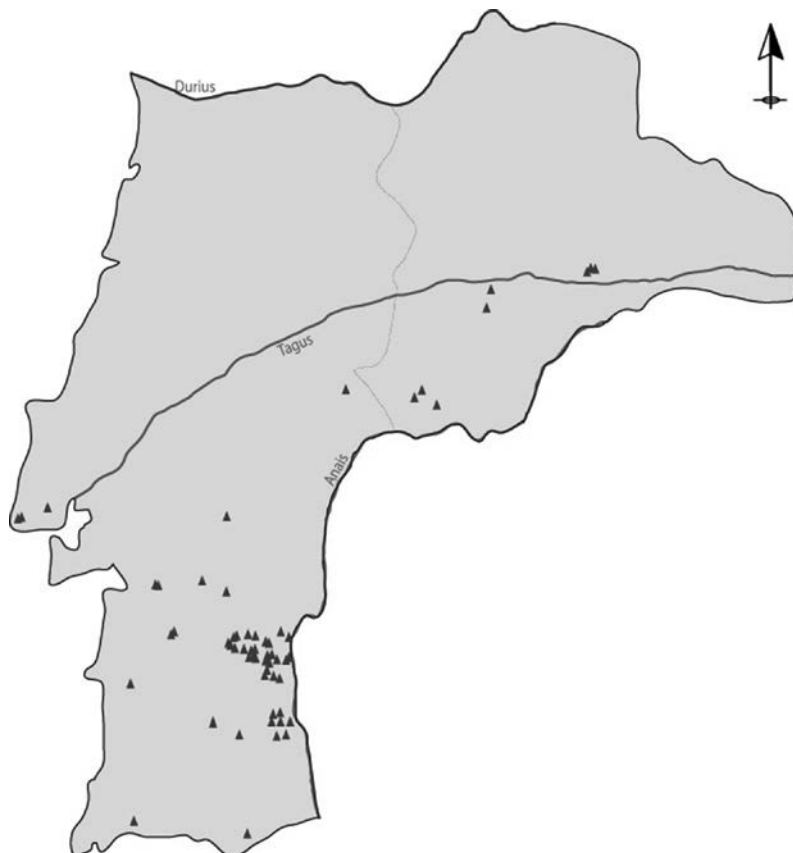
³²⁵ CARDOSO, 2003.

³²⁶ ENCARNAÇÃO, 1986.

³²⁷ A maior parte destas peças encontra-se em depósito no Museu Nacional de Arqueologia (Lisboa).

³²⁸ SEQUEIRA e FAUVRELLE, 2005.

Figura 123. Localização dos monumentos funerários de tipo *cupa* repertoriados neste trabalho.

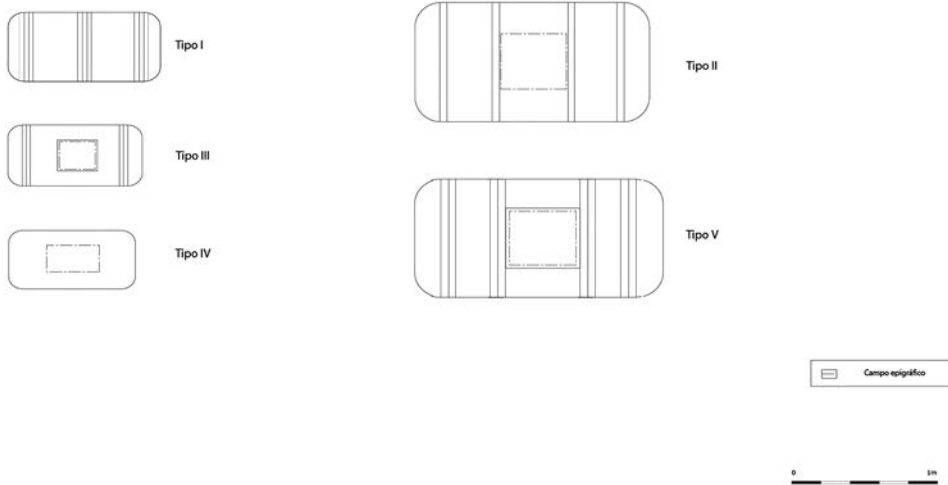


No conjunto dos 103 monumentos, apenas 57 são passíveis de dar informações que preencham os requisitos que definimos para este estudo. Formalmente, todos os monumentos têm uma forma cupiforme, com variações de ângulo mínimas.

Dividimos os monumentos funerários em quatro tipos morfológicos, contando com o número de anéis em torno das aduelas e das suas capacidades. Os anéis ou arcos, com uma largura média de 3 cm, representam, certamente, os modelos reais, em que seriam modelados a partir de uma técnica que recorria a fibras vegetais entrelaçadas, tal como continuaram a ser fabricados os tonéis de muitas em muitas regiões vinícolas europeias até, pelo menos, ao século XIX³²⁹. O material mais utilizado para esculpir os monumentos em forma de *cupa* é o granito, embora existam algumas representações em mármore³³⁰.

³²⁹ Este tipo de recipiente é conhecido através da etnografia em várias regiões tradicionalmente vinícolas da Lusitânia, como no Vale do Douro ou na região de Setúbal.

³³⁰ Como, por exemplo, a *cupa* da Herdade dos Colos (Arraiolos).

Figura 124. Tipologia das *cupae* lusitanas.

O modelo I é caracterizado pela ausência total de campo epigráfico, sendo os círculos distribuídos em três grupos, cada um com três anéis distintos. O tamanho médio de cada um destes recipientes varia entre os 100 e os 120 cm de comprimento, podendo calcular-se uma capacidade variável entre os 125 e os 150 l.

O modelo II é composto pelos tonéis com quatro anéis distintos ao longo do monumento, equidistantes. No centro possuem o campo epigráfico, quando presente, enquadrado pelos dois anéis centrais. O comprimento destas peças varia entre os 160 e o 180 cm e o seu volume corresponde a uma capacidade variável entre os 200 e os 225 l.

O modelo III é o mais comum na Lusitânia. Possui dois pares de anéis nas suas extremidades e o campo epigráfico localiza-se, quando existente, no centro do monumento. Mede entre os 90 e os 150 cm de comprimento. A capacidade deste tipo varia entre os 112 e os 187 l.

O modelo IV demarca-se pela sua simplicidade, uma vez que não possui nem anéis nem volutas decorativas. Este tipo de monumento funerário em forma de *cupa* tem sempre um campo epigráfico, muitas vezes grosseiro, sem nenhum tipo de enquadramento. Estes são os monumentos com menores semelhanças morfológicas a *cupae* e as suas dimensões variam entre os 80 e os 180 cm de comprimento, com uma variação de capacidade entre os 100 e os 225 l. Este tipo de monumento poderia ser interpretado como inacabado. Todavia, o facto de já possuírem, na sua maioria, o campo epigráfico, leva-nos a crer que apenas a forma cupiforme geral é pretendida, sendo possivelmente pintada *a posteriori*.

O modelo V é o de maior dimensão. Com quatro grupos de anéis, duplos, o campo epigráfico do monumento é normalmente bem delimitado no centro da peça. O comprimento varia entre os 170 e os 190 cm e a capacidade possível entre os 213 e os 240 l.

O tonel, enquanto recipiente utilizado na época romana é muito frequentemente esquecido quando falamos da vinicultura na Lusitânia. Embora não esteja representado no registo arqueológico dos sítios conhecidos, não nos parece provável que este elemento fosse representado na iconografia clássica tão profusamente sem ter sido um recipiente utilizado com frequência e, sobretudo, facilmente reconhecível.

CAPÍTULO 6
OS INSTRUMENTOS
ASSOCIADOS À PRODUÇÃO
DE VINHO NA LUSITÂNIA

Existe uma série de diferentes instrumentos no mundo rural romano para cortar, podar e limpar diferentes tipos de árvores e arbustos, para colher frutos e cereais.

Figura 125. Instrumentos em ferro utilizados para vitivinicultura (Vale do Douro).



A *podoa* ou *cutelo* constitui o instrumento mais vulgarmente associado à viticultura. Utilizada para cortar os cachos de uvas, limpar as videiras e as suas raízes, é um instrumento essencial para o cultivo da vinha. O instrumento consiste numa lâmina de ferro, com uma curvatura e um pequeno ressalto ou talão na zona exterior da lâmina e com um cabo em madeira ou em outro material perecível.

Na Lusitânia são conhecidas *podoas* de diferentes dimensões³³¹, que são utilizáveis para diferentes fases da preparação das videiras e corte das uvas: as *falx vineatora*, com uma dimensão de lâmina variável entre os 100 e os 160 mm³³² e um talão afiado a meio da parte exterior da lâmina, sendo tecnicamente os mais próximos das *podoas* actuais; as *falx* sem talão, que eram utilizadas para aparar as videiras; e as *falcula*, também sem talão e de dimensões modestas, eram utilizadas para realizar a vindima.

A própria tecnologia dos lagares romanos e da armazenagem do vinho tornaria necessária de uma série de instrumentos específicos. Anteriormente, referimo-nos aos instru-

³³¹ Embora sejam conhecidos vários artefactos isolados deste tipo de instrumentos, apenas iremos referir os conjuntos mais importantes neste capítulo. No *corpus* final deste trabalho serão também referenciados outros elementos.

³³² O maior exemplar desta tipologia descoberto em território lusitano é proveniente de São Cucufate (Vidigueira).

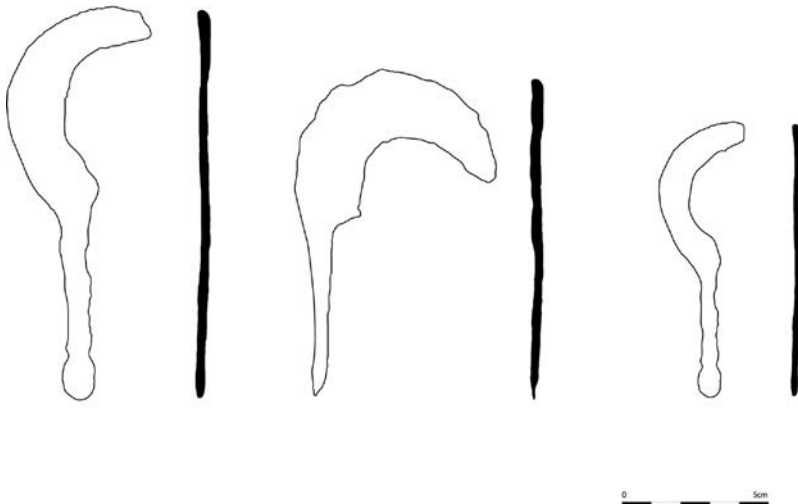
mentos específicos para a produção de *cupae*. No entanto estes mesmos instrumentos poderiam ser utilizados também para produzir a caixa de madeira que assentava na *area* do lagar. Da mesma forma, os instrumentos específicos utilizados para a recolha e a preparação do pez são-nos apenas dados a conhecer através da etnografia e da iconografia, não tendo nenhum sido identificado nas *villae* do território da Lusitânia romana.

As oficinas metalúrgicas e de forja lusitanas, principalmente as utilizadas para o fabrico de alfaias agrícolas, são-nos praticamente desconhecidas. Alguns trabalhos recentes têm permitido identificar forjas de dimensões consideráveis, por exemplo no território de *Pax Iulia* (Beja). No entanto, as forjas de menores dimensões, características das estruturas de exploração agrícola, começaram a ser estudadas há muito pouco tempo³³³.

As *falx* de Torre de Palma

Durante as várias campanhas de escavação do sítio de Torre de Palma foi descoberta uma grande quantidade de instrumentos agrícolas. Entre eles encontramos várias podoadas dedicadas às vindimas.

Figura 126. *Falculae* da *villa* de Torre de Palma.



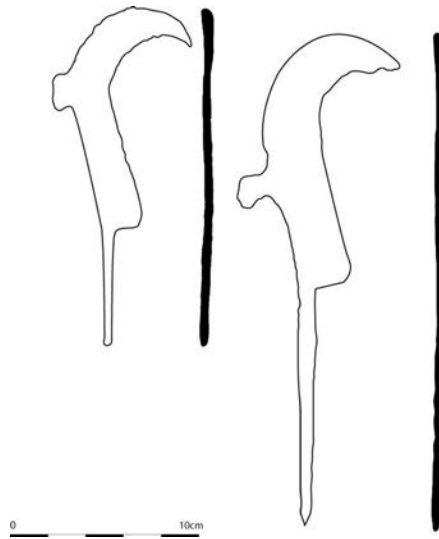
Conhecemos cinco exemplares de *falx* na *villa*. Três do tipo *falcula*, utilizados para cortar os cachos de uvas durante a vindima, e dois exemplares de *falx vineatorum*.

³³³ Um destes casos foi o da *villa* de Vale do Mouro, onde uma forja foi localizada e se encontra em estudo (RAULT, 2010). Podemos também referir as forjas das explorações agrícolas do Prazo (Freixo de Numão) e de Rumansil I (Murça do Douro). No entanto, os dados provenientes destas oficinas são limitados e sem associação visível à viti-vinicultura (COIXÃO e MOREIRA, 2000).

As três *falcula*³³⁴ são de dimensões distintas, com 130, 110 e 90 mm, respectivamente. A ponta das podoads termina sempre em gancho, para poderem ser presas quando não estão a ser utilizadas.

As duas *falx vineatorum* são, morfologicamente, similares, com ligeiras diferenças ao nível das suas dimensões. A primeira³³⁵ encontra-se aparentemente inteira, com uma lâmina relativamente larga, cerca de 25 mm, e um talão a meio da face exterior da lâmina. O encaixe do cabo é muito curto e mal conservado, com apenas 30 mm. Na sua totalidade, esta primeira peça mede cerca de 200 mm de comprimento, por uma largura total de 70 mm. A segunda *falx* é mais estreita do que a primeira que descrevemos aqui. Com a ponta cortada, a lâmina visivelmente gasta e um ângulo rectangular, a utilização deste instrumento aparenta ter sido extensiva. O talão encontra-se a meio da protuberância exterior da lâmina e o encaixe do cabo aparenta estar completo, com cerca de 130 mm. O corpo total da peça mede 270 mm de comprimento por uma largura máxima de 53 mm.

Figura 127. *Falx vineatica* da villa de Torre de Palma.



As *falx* de São Cucufate

A escavação da villa de São Cucufate forneceu para estudo um total de 16 instrumentos agrícolas, 12 para o trabalho de marceneiro e 4 para o trabalho de pedreiro da época romana.

³³⁴ Número de inventário nacional MNA.51063.

³³⁵ Número de inventário nacional MNA.50811.

Assim, de um total de 32 instrumentos descobertos, foram identificadas cinco *podoas*, com os números de inventário do sítio 8 a 12³³⁶. Embora tenhamos dúvidas que todos estes instrumentos tenham sido utilizados para a viticultura, podemos afirmar com alguma segurança que as peças assinaladas com os números 8 a 10 o terão sido.

A *podoa* 8, uma *falx vineatica*, tem 176 mm de comprimento, com uma lâmina curva e um talão trapezoidal nas costas da lâmina. Esta peça foi encontrada incompleta, uma vez que perdeu o encaixe do cabo.

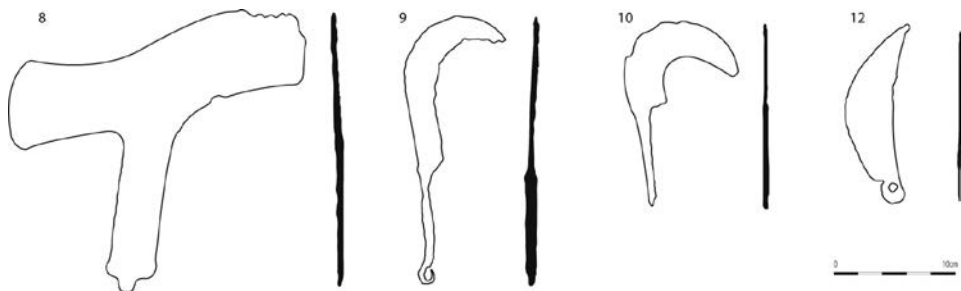
A *podoa* número 9, uma *falx* sem talão, tem cerca de 159 mm de comprimento, com uma lâmina estreita e ligeiramente encurvada em direcção à extremidade horizontal. O seu encaixe no cabo termina em gancho.

As *podoas* 10 e 12 têm ambas 110 mm de comprimento. Enquanto a *podoa* 10 é mais fina, com um encaixe longo e estreito, a número 12 tem um encaixe anelar, para fixar o cabo em madeira. Os dois exemplares tinham cabos em madeira.

A *podoa* 11 consiste numa longa lâmina curva, com um talão de grandes dimensões nas costas da lâmina. Com cerca de 158 mm de comprimento, a zona de encaixe na madeira tem um anel em ferro, para facilitar o encaixe na zona de madeira.

Os instrumentos agrícolas presentes no sítio de São Cucufate não são tão abundantes como outros conjuntos encontrados na Europa, como o de Rodenkirchen³³⁷. No entanto, constituem os depósitos de utensílios mais significativos conhecidos na Lusitânia romana³³⁸, em conjunto com os utensílios de Torre de Palma.

Figura 128. *Falx* da *villa* de São Cucufate.



O “machado” de Vale do Mouro

O “machado” de Vale do Mouro foi descoberto num contexto de depósito de utensílios e moedas romanas, próximo da estrutura de forja da *villa*.

³³⁶ ÉTIENNE, 1990.

³³⁷ FERDIÈRE, 2006.

³³⁸ O estudo de materiais da cidade de Conímbriga (ALARCÃO *et alii*, 1979) é ainda hoje utilizado como tipologia geral para descrever utensílios descobertos na Lusitânia romana.

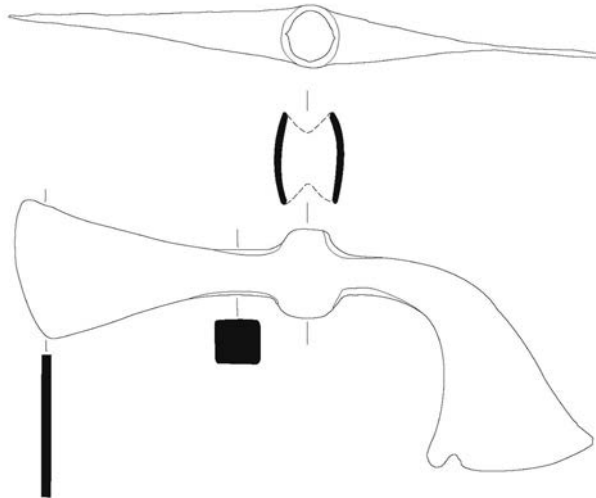
A forja de Vale do Mouro localiza-se na *pars rustica*, a Nordeste da *pars urbana*. Esta é também a zona que aparenta ter sido *ocupada* até mais tardiamente, tendo sido abandonada entre o final do século V e o início do VI da nossa Era³³⁹.

Os diversos materiais que foram descobertos no depósito estavam envolvidos em tecido, que foi analisado no CETA de Lyon³⁴⁰. Para além de um conjunto de cerca de 3.600 moedas, o saco continha uma foice, uma corrente, duas chaves, um martelo, uma cavilha e um machado³⁴¹. Este último é extremamente interessante para o nosso trabalho.

O machado em metal é um instrumento conhecido na Lusitânia desde a Idade do Bronze e será intensamente utilizado durante a ocupação romana, com uma ampla variedade e diversas morfologias, cada uma com um fim específico.

O caso do objecto identificado como “machado” em Vale do Mouro é extremamente interessante, uma vez que não existe uma função definida na literatura científica para este tipo de utensílio, embora existam referências à descoberta deste tipo de instrumentos em outros locais³⁴². Trata-se de um instrumento em ferro, com lâmina dupla, uma face de lâmina de machado normal e uma face de lâmina encurvada em direcção à extremidade da pega. A meio do corpo metálico possui uma entrada para encaixe de pega, em madeira. O comprimento da peça é de 300 mm e tem uma largura máxima de 130 mm, medindo, no ponto mais largo, cerca de 32 mm.

Figura 129. «Machado», villa de Vale do Mouro.



³³⁹ PEREIRA, 2011.

³⁴⁰ MÉDARD, 2008.

³⁴¹ RAULT, 2009.

³⁴² RAULT, 2011.

No estudo dos *instrumenta* da *villa* de Vale do Mouro, V. Rault não define uma utilização possível para este utensílio, nem nos foi possível encontrar paralelos utilitários na Lusitânia romana. Todavia, existe um instrumento, extensivamente utilizado durante, pelo menos, o século XIX no território português, que aparenta constituir uma evolução técnica do “machado” de Vale do Mouro, o *podão*.

O *podão* ainda hoje é produzido e utilizado, embora a primeira referência bibliográfica aparente ser de F. Galhano, que o descreve como um machado utilizado para “limpar as vides”³⁴³. Apesar de não termos a certeza absoluta de que se trata de uma peça similar, pensamos que essa é uma interpretação possível. De qualquer forma, trata-se de um instrumento singular, cujo objectivo utilitário nunca foi identificado na Península Ibérica.

Figura 130. Podão da marca Vitorex.



³⁴³ GALHANO *et alii*, 1983.

CAPÍTULO 7
O COMÉRCIO
E OS TRANSPORTES

A importância da actividade comercial foi um dos maiores factores de transformação nas sociedades indígenas da Lusitânia. Embora tenhamos bem presente que o comércio entre esta região e outras já existia muito antes da romanização da Península, sendo uma das actividades humanas mais antigas, devemos ter em conta a observação de H. Pirenne: “Le commerce et les échanges ont existé à toutes les époques. Ce qui est en question, c’est leur importance et leur nature”³⁴⁴.

Desde o início do século XX que, através da elaboração de modelos teóricos de economia e de dados que sobreviveram à queda do Império Romano, vários investigadores tentam compreender como se processava o comércio na Antiguidade, sobretudo na sua fase mais recente. Assim, criaram-se diversas perspectivas teóricas. Vários historiadores e arqueólogos, como Finley³⁴⁵ ou Jones³⁴⁶, definiram o comércio da Antiguidade Tardia como uma fase de decadência, devido a uma falta generalizada de documentos e informações. Todavia, a inexistência de dados não significa que estes não tenham existido e a documentação que nos é fornecida pela arqueologia demonstra que, no decorrer da reorganização político-religiosa que se faz sentir sobretudo ao nível das elites locais, a vida continua como normalmente para a esmagadora maioria da população. Assim, não só continuam a ser comercializados produtos transportados em recipientes cerâmicos, como ânforas, mas, por exemplo, cerâmicas finas e peças em vidro continuam a chegar aos mercados.

O factor económico principal que atraiu Roma em relação à Lusitânia durante as Guerras Púnicas foi a sua riqueza em recursos minerais, como as jazidas de ouro do *Tagus*, referidas por vários autores, como Estrabão ou Plínio.

Sítios mineiros ainda em actividade no século XX, como Aljustrel ou São Domingos³⁴⁷, foram extensivamente explorados pelos romanos. No entanto, a forma como se procedeu ao estabelecimento das colónias e o alastrar do domínio romano na Lusitânia parecem demonstrar que o potencial agrícola também era conhecido: embora a implantação tenha como finalidade principal o estabelecimento de veteranos romanos dos conflitos do século I d.C., devemos também ter em conta que estes aglomerados se implantam, por norma, em áreas com potencial económico.

No decorrer deste trabalho, abordámos as explorações agrícolas com produção de vinho, utilizando referências de autores de tratados de agronomia clássica e vários tipos de elementos associados à vitivinicultura, que têm vindo a ser descobertos e estudados pelos arqueólogos. Embora os dados confirmem a produção e consumo de vinho na Lusitânia romana, parece-nos também importante perceber como se processa o escoamento de excedentes do vinho e, sobretudo, para que mercados decorre esta venda.

³⁴⁴ PIRENNE, 1937.

³⁴⁵ FINLEY, 1990.

³⁴⁶ JONES, 1986.

³⁴⁷ RODRÍGUES MARTÍN, 1994.

A investigação arqueológica sobre o comércio de vinho no Mediterrâneo Ocidental na Antiguidade Clássica tem vindo a dar frutos desde meados do século XX, sobretudo através do estudo de naufrágios, como o caso do *Diano Marina*³⁴⁸, das estruturas viárias e da epigrafia. Todavia, alguns dos contributos mais importantes para compreender este tipo de comércio têm sido fornecidos pelo estudo dos recipientes de transporte e de armazenamento.

Os estudos sobre tipologias de recipientes fornecem dados essenciais para compreender o transporte do vinho. Na região da Lusitânia, vários trabalhos sobre tipologias locais de ânforas foram realizados nos últimos anos, incluindo a escavação de vários fornos de produção deste tipo de recipiente. No entanto, não aparentam existir ligações entre estas oficinas de cerâmica e as estruturas de produção, localizadas na sua maioria no interior da província.

As *villae* lusitanas com produção de vinho, embora não pareçam ter tido uma capacidade para produzir grandes quantidades de excedentes, teriam que os escoar, nem sempre tendo a possibilidade de o fazer por via fluvial, sendo muitas vezes o trajecto terrestre a única forma de transportar produtos para os mercados.

Varrão escreve sobre as semelhanças entre a implantação de uma exploração agrícola próxima de um curso de água ou de uma estrada e dos seus benefícios para o proprietário³⁴⁹. Esta informação, conciliada com os dados da arqueologia, permite compreender a lógica comercial da implantação de explorações agrícolas que podem facilmente transportar, no caso de os terem, excedentes produtivos.

Os trabalhos realizados sobre o comércio antigo no rio Guadiana³⁵⁰ parecem demonstrar uma diferença importante nos preços de transporte de produtos por água e por via terrestre. Centrado na província da Bética, o estudo revela que seria mais interessante para os proprietários das explorações agrícolas o transporte de produtos por via fluvial ou marítima. No território da Lusitânia, apenas cerca de metade das *villae* com produção vinária possuem, nos seus perímetros, vias fluviais. Nos restantes casos, a produção excedentária seria transportada, pelo menos parcialmente, por via terrestre.

Um exemplo prático poderia ser recriado no caso da *villa* de São Cucufate (Vidigueira). Um carro de bois, viajando para *Pax Iulia* (Beja), a cerca de 20 km pela via que foi coberta pela construção da actual IP2, com um carregamento de vinho num tonel, por exemplo, de tipo Marlière 4, com uma capacidade de cerca de 1.000 l ou aproximadamente 40 ânforas, demoraria quase um dia a realizar a viagem. Chegando ao seu destino, o vinho poderia ser facilmente colocado em recipientes para simplificar a sua venda ao grande público ou, simplesmente, descarregado num armazém ou taberna.

Um baixo-relevo relativamente bem conhecido, de uma estela funerária de *Emerita Augusta* (Mérida), pode fornecer dados importantes sobre como se processa a venda nestes estabelecimentos. Na imagem representada, uma figura feminina, retira vinho de um

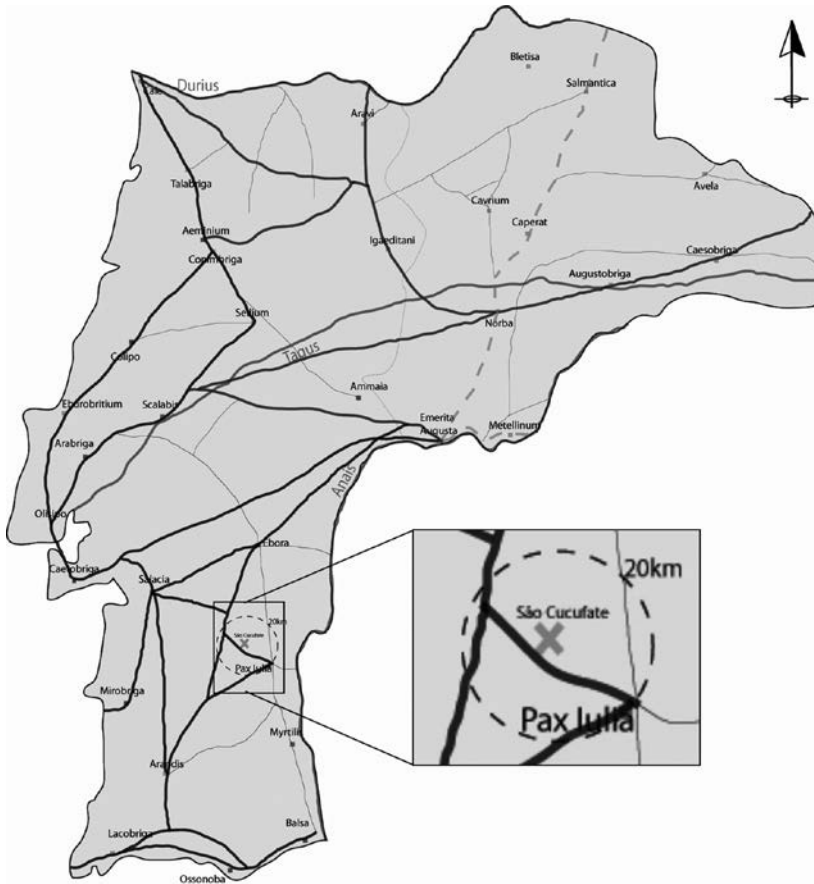
³⁴⁸ Embarcação romana de transporte de vinho em recipientes de tipo *dolia* descoberta na costa da Ligúria, Itália.

³⁴⁹ VARRÃO, DRR, I, 16.

³⁵⁰ SILLIÈRES, 1990 e 2001.

tonel para um recipiente mais pequeno, possivelmente numa taberna. Esta imagem pode ajudar a explicar a presença relativamente fraca de recipientes cerâmicos de tipo *dolium* em contexto urbano como em algumas *villae* com produção vinária na Lusitânia, dando força, ao mesmo tempo, à teoria de que os recipientes em materiais perecíveis, como a madeira, seriam utilizados na província.

Figura 131. Distâncias entre a *villa* de São Cucufate e Pax Iulia.



As tabernas lusitanas constituem também um terreno cujo estudo se torna necessário para compreender como se processa a venda na província, sobretudo se partirmos do pressuposto de que a maior parte da produção seria local. Em algumas *villae* com produção de vinho é possível discernir um tipo de espaço cuja interpretação tem sido diversa. Normalmente implantadas no decurso do peristilo ou zona central da *pars urbana*, aparecem-nos salas com revestimento e isolamento do solo em *opus signinum* e onde são sempre encontrados vestígios de *dolia* ou ânforas. As interpretações destes espaços variam desde o arma-

zenamento até zonas rituais. No entanto, pensamos que estes espaços teriam um carácter utilitário mais directo, servindo como zonas de degustação³⁵¹.

Os dados sobre tabernas no território lusitano é diminuto, muitas vezes nem sequer sendo possível localizá-las com segurança nas plantas das cidades romanas. No entanto um outro tipo de estabelecimento onde era vendido vinho, a *mutatio*, pode-nos fornecer dados interessantes para compreender como se processa o consumo e, ao mesmo tempo, como seria transportado o vinho. O caso da *mutatio* de Ervamoira (Muxagata), onde foram descobertos *dolia* vinários de tipo II e III, de produção local³⁵², é interessante para este ponto, uma vez que se localiza apenas a 16 km de Rumansil I por terra, sendo possível transportar o vinho com relativa facilidade.

Figura 132. Via romana (Eira Velha, Miranda do Corvo).



³⁵¹ Este tipo de sala parece existir nas *villae* de Vale do Mouro (Mêda) e La Dehesa de la Cocosa (Badajoz).

³⁵² COIXÃO, 1996.

Os portos marítimos e fluviais e os entrepostos comerciais da Lusitânia são pouco conhecidos, embora a sua dinâmica seja bem visível no volume de produtos importados presentes no registo arqueológico desde pelo menos o século VI a.C. A importação de vinho faz parte desta realidade, em quantidades muito altas até a meados do século I d.C.

Esta tendência observa-se um pouco por toda a Lusitânia a partir desta data e, embora a importação de produtos vinários continue, sofre uma quebra importante. Podem ser considerados vários cenários para explicar esta situação, mas parece-nos que o mais lógico é a do início de uma verdadeira produção de vinho local, que pode, a partir desse momento, competir em quantidade e qualidade nos mercados locais com os vinhos exógenos, naturalmente mais caros, devido aos custos do transporte.

O Édito de Domiciano, em 92 d.C., que ordenava o arranque de pelo menos metade da vinha existente em territórios exteriores ao italiano, foi durante muito tempo interpretado pela historiografia tradicional como um acto proteccionista, para favorecer as produções itálicas de vinho mas também para forçar a produção de outros produtos nas províncias. Todavia, hoje sabemos que esta medida não terá um eco muito forte nas explorações agrícolas da Hispânia, não existindo dados arqueológicos que comprovem uma diminuição da produção de vinho mas, pelo contrário, denota-se um vigor emergente muito forte da produção de vinho, coincidente com a construção dos primeiros lagares de vinho na Lusitânia.

A investigação sobre o comércio antigo na Lusitânia encontra-se num estado embrionário. No entanto, alguns primeiros passos, como a identificação das vias de comunicação principais, núcleos urbanos e estruturas de produção e transformação de matérias-primas, começaram já a ser dados, produzindo resultados interessantes.

Os projectos de investigação que têm vindo a ser desenvolvidos sobre unidades de exploração agrícola na Lusitânia, que, nos nossos dias, acabam por dar maior importância às estruturas de produção e transformação das *villae*, associadas a prospecções em torno das explorações rurais têm-se reflectido num maior conhecimento das vias terrestres, sobretudo ao nível das *viae agrarias*, existentes na Lusitânia. Da mesma forma, uma maior reflexão sobre a forma como foi desenvolvida a rede de circulação no mundo antigo³⁵³ tem vindo a desmistificar uma série de questões ligadas ao povoamento romano na Lusitânia.

A identificação e recolha de dados relativos aos trajectos viários da Lusitânia foram realizados sobretudo nas décadas de 1980 e 1990³⁵⁴, estando cada vez mais completos, com a identificação da maior parte das vias principais da província presentes no Itinerário de Antonino. Também foram realizados vários estudos sobre a navegabilidade dos rios lusitanos, tanto nas obras literárias clássicas como a partir de estudos actuais³⁵⁵, para tentar compreender como é que se poderia processar a navegação, no período romano, nos rios lusitanos.

³⁵³ MANTAS, 1986; MANTAS, 2004.

³⁵⁴ MANTAS, 1996.

³⁵⁵ SILLIÈRES, 2001.

No mundo romano aparentam parecer existir, pelo menos, duas formas de vender o vinho: as representações iconográficas mais comuns consistem na venda de vinho ao grande público, em pequena quantidade, como no caso do monumento funerário de um vendedor de vinho no sítio de Til-Châtel³⁵⁶; uma outra realidade é a do mundo dos revendedores, *negotiatores* e *mercatores*, que compram o vinho ao mundo rural e o vendem ao mundo das cidades, funcionando na sua maioria como intermediários totalmente desvinculados dos interesses das outras partes.

Anteriormente referimos as salas de prova, as *degustatio*. Estas estruturas são as únicas, na nossa opinião, que podem ser hoje interpretadas como espaços comerciais no interior das *villae* com produção de vinho na Lusitânia, embora poucas tenham sido detectadas. A *degustatio* seria muito provavelmente abastecida de vinho aquando da visita de *negotiatores* ou *mercatores* que desejassem provar a colheita.

Finalmente, embora o tema do transporte e comércio do vinho seja pouco abordado pelos autores antigos, estes são prolíficos em conselhos e referências aos leitores de como obter os melhores preços para os seus excedentes. Catão aconselha os seus leitores, por exemplo, a ter um tanque suficientemente grande para conter um *culleus*, o volume de cerca de vinte ânforas, ligado a um tubo, para que fosse possível processar a venda do vinho mais rapidamente³⁵⁷ ou então ter espaço suficiente na *cella vinaria* para, se possível, guardar uma parte da colheita e vendê-la no momento mais vantajoso.

As vias terrestres

As vias terrestres têm uma importância fulcral na bacia do Mediterrâneo durante o domínio de Roma. Utilizadas para a guerra, viagens e comércio, serão uma das heranças mais duradouras que a romanização nos deixou.

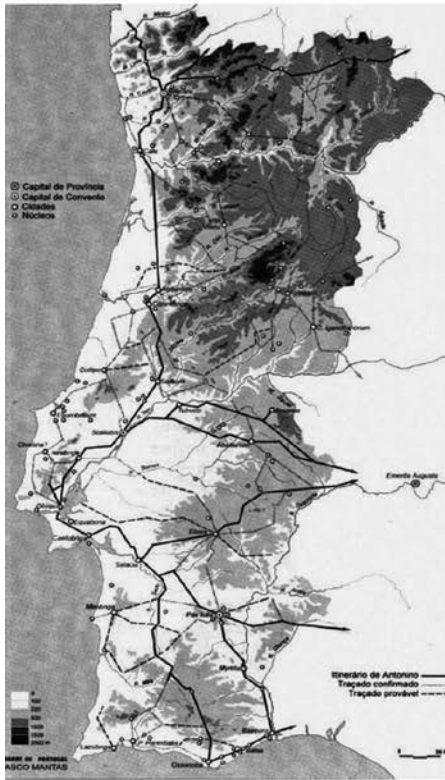
O *cursus publicus romanus* divide-se em três variantes de vias, hierarquizadas: as *viae publicae*, construídas com recurso ao erário público, com o propósito de ligar zonas essenciais para o funcionamento da estrutura de Estado; as *viae vicinales*, construídas por responsáveis locais para ligar zonas rurais a *viae publicae*, a povoamentos ou a outras *viae vicinales*³⁵⁸; e, finalmente, as *viae privatae* ou *agrari*, caminhos privados, normalmente construídos pelos proprietários dos terrenos em que se inserem. Os trajectos terrestres romanos são normalmente marcados por marcos miliários, a cerca de 1,5 km de distância entre eles, a cada 20 km por *mutatio*s e a cada 44 km por *mansiones*. Estas duas estruturas consistem em edifícios de apoio, fornecendo serviços e repouso aos viajantes e animais.

³⁵⁶ DEYTIS, 1976.

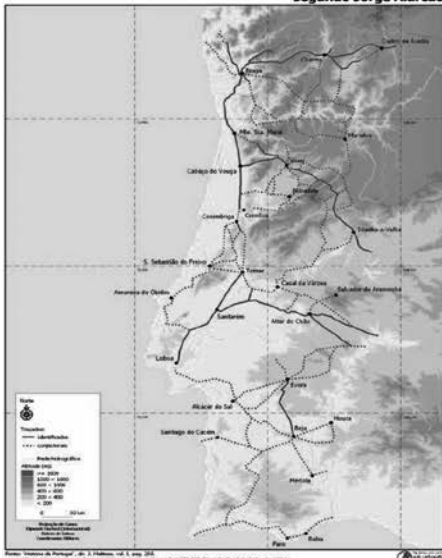
³⁵⁷ CATÃO, DRR, I, 14.

³⁵⁸ Como no caso da Ponte de Alcântara, que ligava o Norte da Lusitânia a *Emerita Augusta* (Mérida).

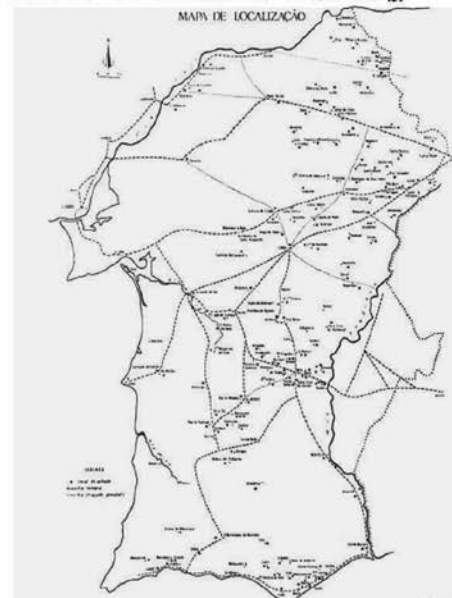
Figura 133. Alguns exemplos de estudos sobre trajectos viários romanos no território português actual.



Vias Romanas, segundo Jorge Alarcão



MAPA DE LOCALIZAÇÃO



As estradas terrestres, embora existam antes da chegada dos romanos, enquanto caminhos das populações autóctones, consistem no veículo principal de disseminação de poder e da cultura romana. Infelizmente, as vias romanas na Lusitânia, ao contrário do que se passa na Gália, serão, aparentemente, em fraca quantidade e, na sua maioria, consistirão em *viae vicinales*.

O estudo das vias romanas já permitiu identificar, por si só, sítios romanizados, como foi o caso de *Talabriga*, entre *Aeminium* (Coimbra) e *Cale* (Vila Nova de Gaia). Em menor escala, a localização de estradas romanas permitiu identificar inúmeras estruturas de exploração agrícola de dimensões familiares, como “casais” e “quintas”.

Em todos os casos de *villae* romanas com produção de vinho na Lusitânia foi possível detectar a presença de *viae vicinales* a curta distância das estruturas de exploração agrícola. A relação de proximidade entre as *viae* e as *villae* hispânicas raramente é superior a 10 km³⁵⁹ e, no caso das *villae* lusitanas com produção de vinho, esta distância nunca é superior a 7 km.

A análise do eixo viário da Lusitânia, em conjugação com os dados provenientes dos sítios de exploração agrícola e núcleos populacionais romanos, como qualidade de solos, altitudes e condições climáticas, dá-nos uma ideia de como as *villae* poderiam estar distribuídas no *ager* da Lusitânia.

Nas regiões em torno de *Pax Iulia* (Beja), *Emerita Augusta* (Mérida) ou *Ebora* (Évora) é possível discernir como o eixo viário actual delimita terrenos de grandes extensões, em alguns casos áreas de exploração agrícola, como no caso de Pisões (Beja), em que a extensão aproximada do território dominado pela *villa* se encontra delimitada por estradas nacionais, uma vez que estas vias foram construídas, grosso modo, sobre os traçados romanos.

Uma vez que as produções de vinho teriam, aparentemente, como objectivo a sua venda em mercados próximos, o transporte do vinho seria menos dispendioso do que se fosse para mercados distantes³⁶⁰.

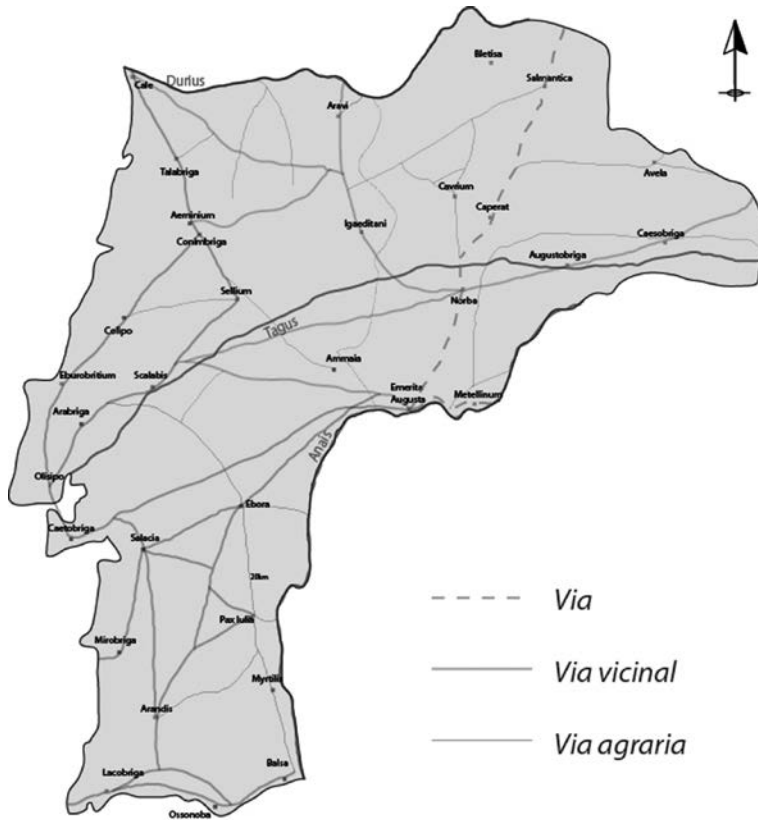
As *villae* lusitanas estão distribuídas por pontos específicos do quadro viário. Todavia, o mesmo não se passa com outros tipos de estruturas de produção, como os lagares escavados na rocha, cuja construção é feita devido ao acesso difícil e cuja produção não seria de transporte simples. Ora, quando inseridas em explorações de maior dimensão, este tipo de estruturas dependerá directamente do eixo viário que dá acesso à *villa* principal.

Finalmente, o facto de todas as *villae* lusitanas com capacidade de produção de vinho estarem inseridas a distâncias próximas de vias terrestres e, ao mesmo tempo, de núcleos populacionais, possibilita um escoamento de excedentes extremamente flexível e com custos associados relativamente baixos.

³⁵⁹ GORGES, 1990.

³⁶⁰ SILLIÈRES, 2001.

Figura 134. Principais eixos viários da Lusitânia.



As vias marítimas e fluviais

O território da Lusitânia tem a forma aproximada de um hexágono, com cerca de metade das suas fronteiras voltadas para o Oceano Atlântico. Um dos principais problemas que surgem no estudo da navegação antiga no território tem a ver com a mutação física, devido quer à acção humana quer a factores naturais. Nos últimos dois milénios, a costa atlântica sofreu alterações extremas, bem visível na cidade de *Balsa* (Tavira) ou ainda no complexo de salga de *Troia* (Setúbal).

As cidades de *Olisippo*, *Caia*, *Balsa* ou *Myrtilis* (Mértola), todas localizadas na costa atlântica, tiveram um vigor comercial visível nos vestígios de materiais de importação aí descobertos. Portos de entrada de produtos importados do resto do Mediterrâneo, estes entrepostos eram também locais de saída de produções locais.

O *garum* parece ter tido um lugar de destaque entre os produtos exportados a partir da Lusitânia, sobretudo na costa Este, entre a Bética e a desembocadura do *Tagus* (Tejo). Nesta

região são conhecidos vários complexos de produção de *garum* e oficinas de produção de ânforas.

Possuímos poucos dados directos sobre as estruturas portuárias, tanto marítimas como fluviais, na Lusitânia. No entanto, podemos compreender como se desenvolve o comércio na província através do registo arqueológico dos mercados locais.

Figura 135. Vias fluviais e marítimas conhecidas no território da Lusitânia durante o século IV^o d.C.



O transporte de vinho nos rios da Lusitânia pode ter sido feito utilizando ânforas. Plínio, para descrever a largura da desembocadura do Tejo, refere que existe espaço para a passagem de um barco a transportar 10.000 ânforas. Da mesma forma, foram descobertos vestígios de diversos naufrágios de navios romanos que transportavam ânforas na costa portuguesa³⁶¹. Todavia, a maior parte destes recipientes, quando tipologicamente adequados para o transporte de vinho, são de produção exógena. Os raros casos em que se descobrem ânforas de tipologias produzidas na Lusitânia, parecem ser, na sua quase totalidade, de tipos utilizados para o transporte de *garum*.

³⁶¹ ALVES *et alii*, 2005.

No comércio marítimo e, sobretudo, fluvial na Lusitânia devemos também considerar a hipótese de terem sido utilizados outros recipientes para o transporte de vinho. A utilização de *dolia* tanto no transporte como no armazenamento de vinho em estruturas portuárias é bem conhecida no mundo romano, sobretudo a partir do século I a.C., como sucede com a embarcação de Grand Ribaud D³⁶² ou com a de Diano Marina³⁶³.

A utilização de barcos para o transporte de vinho a granel, com vasilhame de maior capacidade, é muito interessante, uma vez que permite o transporte de cerca de duas vezes mais volume do que se o vinho for transportado em ânforas³⁶⁴.

O transporte de vinho em *cupae* pode ser também atractivo, uma vez que amplia a quantidade de vinho a granel transportável, sem ter o inconveniente dos acidentes que poderiam suceder com recipientes cerâmicos de tipo *dolium*. Todavia, devemos ter em conta que seria necessário todo um aparelho logístico para proceder ao transporte de vinho a granel e mesmo a sua trasfega para recipientes de venda ao público³⁶⁵. O transporte marítimo de vinho em *dolia* parece ter sido realizado apenas em momentos específicos e abandonado no século I d.C.³⁶⁶.

O transporte de vinho em tonéis constitui uma realidade diversa do transporte de vinho em *dolia*, sobretudo em vias fluviais. Embora não se conheçam vestígios deste tipo de transporte no registo arqueológico, existe, para outros contextos, uma série de baixos-relevos com representações do transporte fluvial de *cupae*, como a escultura de Neumagen³⁶⁷ ou o baixo-relevo de Cabrières-d'Aigues³⁶⁸. Estas representações, associadas à fraca ocorrência de elementos cerâmicos de transporte de vinho podem constituir uma pista importante para compreender como se processaria o transporte regional de vinho.

Embora nem todos os rios da Lusitânia romana sejam referidos pelos geógrafos clássicos, alguns deles eram navegáveis, pelo menos parcialmente, no período cronológico de que tratamos. Os rios *Anas*, *Durius* e *Tagus* constituem os cursos que são descritos em maior detalhe nos textos clássicos.

Hoje sabemos que muitos cursos de água eram navegados e tinham importância comercial, como os rios *Anas* ou *Calipo*, embora não existam referências escritas à navegação ou à sua orografia.

O *Anas* (Guadiana) tem uma extensão total de cerca de 818 km, definindo parcialmente a fronteira oriental da Lusitânia. As referências escritas a este rio são escassas durante a Antiguidade. Todavia, a presença de estruturas de exploração agrícola nas suas margens,

³⁶² HESNAUD *et alii*, 1988.

³⁶³ “La Nave ‘A *Dolia*’ di Diano Marina” (2010).

³⁶⁴ No caso da embarcação de Grand Ribaud D seria possível transportar cerca de 21.000 l de vinho nos *dolia*, enquanto a utilização de ânforas só permitiria o transporte de cerca de 12.000 l. (HESNAUD *et alii*, 1988).

³⁶⁵ No porto de *Balsa*, por exemplo, existem registos de possíveis produções de ânforas vinárias na oficina de Alfraxilde e na própria cidade (SILVA, 2007).

³⁶⁶ CARRE, 2007.

³⁶⁷ Escultura em exposição no Rheinisches Landesmuseum (Trier).

³⁶⁸ Descoberto no século XIX e datável do século I, não se conhece a origem exacta deste baixo-relevo.

como a de Carrión, poderá indiciar a possibilidade de utilização daquela via de navegação, ainda que de forma limitada.

O *Durius* (Douro) constitui a fronteira Norte da Lusitânia, com cerca de 897 km de extensão total. Estrabão refere que este rio é navegável até cerca de 800 *stadia* de distância, o que coincide com a localização de um acidente orográfico de difícil acesso conhecido como o “Cachão da Valeira”. Sabemos que o rio Douro é intensamente utilizado como via de comunicação durante a Idade Média, sendo navegado por muitas pequenas embarcações. Infelizmente, as margens e a própria bacia do Douro foram muito afectadas pela actividade agrícola, pelas barragens e pelas construções modernas, sendo apenas possível descobrir raras zonas, em terrenos de menor acessibilidade, que não tenham sido destruídas ou cobertas pelas águas do rio. Um caso paradigmático é o do que aparenta ser um ancoradouro fluvial romano em Crestuma (Vila Nova de Gaia), que terá funcionado sobretudo durante a Antiguidade Tardia³⁶⁹ e onde foram descobertas ânforas vinárias de importação oriental, em contextos datáveis do século V da nossa Era³⁷⁰.

O *Tagus* (Tejo) mede cerca de 1.039 km, sendo o rio mais longo da Península Ibérica. No interior da cidade romana de *Olisippo* (Lisboa) foram descobertos vestígios de uma intensa actividade comercial a partir do período alti-imperial³⁷¹. A *villa* romana que dará lugar à cidade de Vila Franca de Xira tinha um porto fluvial neste rio, tendo sido descobertas centenas de ânforas vinárias, sobretudo do século I d.C., para além de vestígios de outros tipos de peças de importação³⁷².

Figura 136. Baixo-relevo de Neumagen, século IIIº d.C.



³⁶⁹ SILVA e GUIMARÃES, 2010.

³⁷⁰ PEREIRA, 2012.

³⁷¹ DIOGO, 1999.

³⁷² BANHA, 1991/1992.

Caetobriga (Setúbal), cidade romana entre os rios *Tagus* (Tejo) e *Calipus* (Sado), parece ter importado grande quantidade de ânforas vinárias³⁷³, embora a sua principal produção fosse o *garum*, o que requeria muitas ânforas para o seu transporte. *Salatia*, a cerca de 40 km a montante, aparenta também ter sido um dos pontos de distribuição de produtos importados, mesmo antes da romanização, com ânforas vinárias de importação oriental, a partir, pelo menos, do século IV a.C.³⁷⁴.

A cidade de *Moro*, que mais tarde passa a ser conhecida como *Scalabis* (Santarém), situada nas margens do Tejo, também conhece uma certa importância comercial durante a romanização. Estrabão refere que, pelo *Tagus*, esta cidade dista 500 *stadia*, cerca de 92,5 Km, da foz e que mesmo “grandes barcos de rio chegam aí”³⁷⁵. Neste *oppidum* são conhecidas quantidades consideráveis de recipientes de importação, sobretudo sob a forma de ânforas de vinho da Bética, sem contar com outros elementos de importação³⁷⁶.

Sellium (Tomar) também está presente neste circuito comercial, através do rio *Zêzere*, afluente do Tejo. Neste caso, foram identificadas várias tipologias de ânforas lusitanas e de importação. As ânforas usadas para vinho, de importação, estão bem presentes no registo arqueológico pelo menos até ao final do século II d.C.³⁷⁷.

A presença de ânforas vinárias de importação não cessa abruptamente: é antes um processo lento, e constante, da diminuição da sua visibilidade até à queda do Império. No entanto, enquanto anteriormente, desde o século I a.C., observávamos uma importação de grandes quantidades de ânforas vinárias, chegamos a um ponto, bem visível no século II d.C., em que a importação se torna selectiva e muito menor.

Os dados provenientes das *villae* da Lusitânia datam a construção da maior parte das estruturas de lagares de vinho entre os séculos II e III d.C. Seria, sem dúvida, economicamente mais interessante comprar vinho de produção local do que vinho importado. No entanto, a ânfora, enquanto recipiente de vinho, continuará a ser intensamente utilizada no mundo mediterrânico até à Alta Idade Média, quando a substituição pelos tonéis se faz quase totalmente em detrimento dos recipientes cerâmicos.

³⁷³ FABIÃO, 1998; CARDOSO, 1978.

³⁷⁴ PAIXÃO, 2001.

³⁷⁵ Estrabão, GEO, III, 3, 1.

³⁷⁶ ARRUDA *et alii*, 2005.

³⁷⁷ BANHA, 1998.

CAPÍTULO 8
BACO E A DISSEMINAÇÃO
DO SEU CULTO NA LUSITÂNIA

A importância da figura báquica e, por associação, do vinho na sociedade das províncias romanas aumenta a partir do final do período republicano em Roma, de tal forma que se gera uma interessante evolução a partir do culto a Baco, um culto exógeno à província itálica e com conotações negativas e a sua associação a um culto de contorno popular, o do *Liber Pater*, até se tornar num culto de Estado oficial, associado a muitas figuras-chave da sociedade romana.

A lenda de Dionísio – Baco incorpora, como todas as histórias míticas, elementos de história real. O culto a Baco nasce no Médio Oriente, onde a domesticação da videira se terá realizado pela primeira vez na bacia do Mediterrâneo. A lenda descreve como Dionísio viaja desde o Médio Oriente até às ilhas gregas, ou seja, a chegada da domesticação da vinha selvagem e das metodologias de produção de vinho.

Figura 137. Mosacos de Baco e inscrições votivas a *Liber Pater* conhecidas na Lusitânia.



O nosso interesse na questão do culto a Baco tem sobretudo a ver com a relação entre o culto tripartido da divindade Dionísio – Baco – *Liber Pater* com a adoção da produção de vinho e qual o papel que este culto tem no processo de romanização da Lusitânia.

As fontes literárias antigas que se referem à Lusitânia são dedicadas sobretudo à geografia e às populações locais, descrevendo os seus usos e costumes, mas sempre de forma muito generalista.

O culto à divindade *Liber Pater*, que compõe a trilogia divina à qual o deus do vinho está associado, é de carácter popular e, embora o processo de associação à trilogia seja desconhecido, sabemos que data, pelo menos, da época helénica³⁷⁸. Esta divindade é adaptável à província onde se encontra, ou seja, tem características ligeiramente diferentes de acordo com as crenças das sociedades indígenas.

Na província da Lusitânia, foram contabilizadas sete inscrições dedicadas a *Liber Pater*³⁷⁹, em *Carvium*, *Turgadium*, *Olisippo*, *Conimbriga* e *Monsanto*, em Portugal, e *Zorita* e *Allebuela de Mordazo*, em Espanha. Para além destas inscrições, são conhecidas dezenas de representações de Baco, sobretudo em produtos de importação. As únicas zonas com inscrições a *Liber Pater* que não possuem uma actividade vinícola conhecida durante a Antiguidade são *Olisippo* e *Turgadium*, o que pode estar ligado a movimentos migratórios no interior da província³⁸⁰ a partir de zonas com produção vinícola. No entanto, podem também ser dedicatórias de personagens com ligações ao comércio de vinho, o que explicaria a sua devoção à divindade. Da mesma forma, as inscrições descobertas em zonas onde era produzido vinho poderão muito bem ser epígrafes encomendadas por produtores de vinho³⁸¹.

Na capital da Lusitânia romana, *Emerita Augusta*, foram descobertas três lucernas em cerâmica fina decoradas com temas dionisiacos/báquicos³⁸². Este tipo de representação é relativamente raro³⁸³ e as três peças foram descobertas na “Casa do Mitreo” em 1972. O facto de estas peças serem de produção local indica que no século I d.C., momento em que foram fabricadas³⁸⁴, o culto báquico possuía já simpatizantes na Lusitânia, provavelmente das camadas sociais mais endinheiradas, que se podiam dar ao luxo de mandar fazer ou de comprar este tipo de objectos.

A utilização iconográfica de Baco é algo relativamente comum no Mediterrâneo romano. No entanto, a produção local destas lucernas, tal como de outro material que poderíamos apelidar de “propaganda” ao deus do vinho levam a crer numa forte presença deste culto no processo de romanização da Lusitânia.

Os mosaicos com a representação do triunfo báquico são uma das imagens mais fortes associadas ao culto do deus do vinho, tendo uma ampla difusão pelo Mediterrâneo. Na Lusitânia, este motivo só foi descoberto em dois sítios com ocupação humana, nomeadamente estruturas de exploração agrícola de tipo *villae*, com produção de vinho: Torre de Palma (Monforte) e Vale do Mouro (Mêda).

³⁷⁸ CALLEJA, 1990.

³⁷⁹ *Idem*.

³⁸⁰ *Ibidem*.

³⁸¹ CIL III 3294.

³⁸² OUTERIÑO e GARMEDIA, 1991-92.

³⁸³ COIXÃO, 1998.

³⁸⁴ MAYET, 1975.

Figura 138. As três lucernas representativas de Baco da Casa del Mitreo (Mérida).

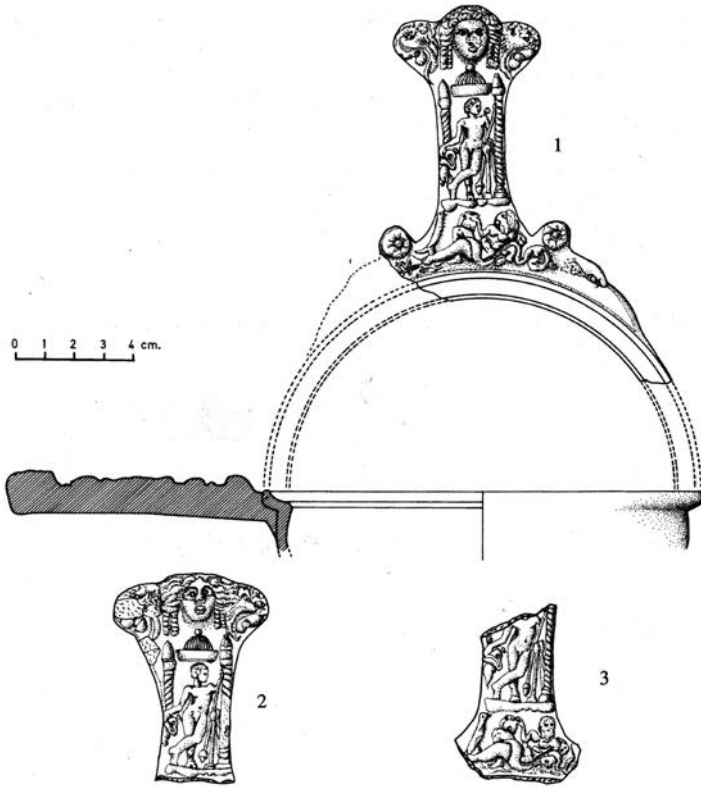


Figura 139. Mosaico com uma representação do Triunfo de Baco, *villa* de Torre de Palma.



No caso de Torre de Palma (Monforte), a cena em que surge Baco está inserida num mosaico de maiores dimensões, apelidado como “mosaico das musas”³⁸⁵, implantado no *triclinium* da *villa*. Este mosaico, para além do motivo do triunfo de Baco, integra outras cenas da vida do deus, num total de quatro dos seis painéis, onde estão representados o deus Baco ou ninfas bacantes.

Em Vale do Mouro (Mêda) o mosaico representando o triunfo de Baco consiste no medalhão central de um painel, com uma decoração geométrica em torno dele e localizado num dos edifícios que terão feito parte da planta primitiva da *villa*. Trata-se de uma versão reduzida do cortejo triunfal, contando apenas com a representação de Baco, uma Ménade e a biga em que viajam, puxada por dois animais selvagens. A divisão onde se insere terá sido o quarto do *dominus* da exploração agrícola.

Figura 140. Mosaico com uma representação do Triunfo de Baco, *villa* de Vale do Mouro.



³⁸⁵ LANCHÁ, 2002.

Nos dois casos em que o triunfo de Baco é representado surge o tema da sacralização do solo: Baco, em ambos os casos, tem um *kantharus* na mão, invertido e despejando o líquido no solo. Os dois mosaicos inserem-se, tecnicamente, no período da Antiguidade Tardia, entre meados do século III e início do século IV da nossa Era, demonstrando a afeição que os proprietários destas *villae* teriam pelo culto de Baco e pela produção de vinho.

O culto de Dionísio – Baco – *Liber Pater* é de tradição popular e a ideologia inerente demonstra-o: os conceitos de fertilidade e de trabalho agrícola, uma vez que o vinho é um elemento divino, mas também procedente de um processo em que o divino age, o processo de vinificação, o comércio³⁸⁶ e ainda os rituais, através das libações, da morte.

Finalmente, o culto a Dionísio – Baco – *Liber Pater* terá estado associado, pelo menos num primeiro momento, a uma divindade indígena, o que terá facilitado a sua divulgação. Este processo repete-se em todos os territórios dominados por Roma. Enquanto símbolo de prestígio, prazer, religião e cultura, o vinho e o culto a Baco difundem-se enquanto elementos de civilização e embriaguez, distinguindo-se como um elemento maior do processo da romanização.

³⁸⁶ CALLEJA, 1990.

CONCLUSÃO

A vinha e o vinho são elementos de primeira ordem na actividade económica e na identidade sociocultural dos habitantes da Península Ibérica. Representando uma das indústrias transformadoras mais rentáveis no quadro económico de Portugal e Espanha, o vinho estabeleceu-se como um produto de presença constante na vida destes países e um companheiro de longa data no decurso das suas histórias.

Estando o vinho tão intimamente ligado a todas as facetas da sociedade humana, tentámos neste trabalho compreender como é que este produto surge e dá os seus primeiros passos na Lusitânia romana.

Desde o primeiro momento que nos propusemos realizar este estudo, percebemos a terrível falta de dados sobre a vinicultura na Lusitânia romana, quando comparada com a abundância de dados existentes para outras províncias, mesmo as outras que compunham a Península Ibérica durante a romanização.

Os trabalhos sobre a economia do vinho da Bética, por D. Bernal, ou da Tarraconense, por J. Sanchez, ou a síntese de Y. Cervantes sobre as produções de vinho e azeite na Hispânia romana permitem-nos dispor hoje de boas sistematizações de dados sobre a vinicultura antiga na Península, que nos foram muito úteis para a elaboração deste nosso estudo sobre o vinho na Lusitânia, quer na perspectiva teórico-metodológica quer como elementos de comparação.

A investigação sobre o vinho romano na Gália é, sem dúvida, a que tem uma história mais madura, cuja evolução permitiu o aparecimento de estudos bastante exaustivos sobre os mais diversos temas ligados à vitivinicultura³⁸⁷.

O esquema de produção de vinho na Lusitânia romana aparenta ser muito similar ao que se processa em outras províncias durante o mesmo período. No nosso trabalho, tentámos identificar o máximo de centros de produção e, através dos dados existentes, compreender como é que estes estão distribuídos e como terão funcionado no interior do território. A grande maioria das estruturas de lagares de vinho romanos está inserida em *villae*, explorações agrícolas de dimensões consideráveis. Quase todos os lagares vinários aparentam ser de prelo, existindo apenas um lagar de torno conhecido no contexto de uma *villa* e utilizado para a produção de vinho. Este panorama altera-se com as informações dos lagares escavados na rocha: do número total de lagares que podemos considerar, com alguma segurança, como estruturas anteriores à Idade Média, a maioria consiste em lagares de torno. No entanto, devemos ter em conta que a ausência de elementos, como pesos de lagar, dificulta a identificação precisa do tipo de estrutura, mesmo dentro da classificação dos lagares de prelo ou de torno.

A maior parte das estruturas de lagares de vinho presentes na Lusitânia parece ter sido construída numa faixa cronológica muito curta, entre os séculos I e II da nossa Era, com uma maior ou menor continuidade de produção, até ao abandono das estruturas de exploração agrícola onde se inserem.

³⁸⁷ Entre outros, podemos citar os trabalhos de A. Tchernia, J.-P. Brun, M. Poux ou E. Marlière.

O vinho, enquanto bebida, é conhecido e consumido no território da Lusitânia muito antes da romanização desta região, através de importações fenícias, gregas e púnicas, pelo menos desde o século VI a.C. No entanto, será durante muito tempo um produto provindo exclusivamente da importação. É sobretudo a partir do século II d.C. que verdadeiramente se difunde a vitivinicultura na Lusitânia, marcada não só pela construção de oficinas vinárias mas também por uma acentuada diminuição das importações de vinho.

A nosso ver, dois factores podem ter sido determinantes para este desenvolvimento: os primeiros colonos romanos que se fixam na Lusitânia têm em vista a exploração de recursos mineiros, importando grande parte dos bens alimentares cuja cadeia produtiva é mais complexa, como o azeite ou o vinho; com a romanização do território, inicia-se um processo de exploração de recursos locais mais intensivo, com o objectivo de responder a uma procura crescente nos mercados locais. Esta necessidade não é apenas o fruto da fixação de populações exógenas, mas também da criação de novos gostos. inicialmente ao nível das elites locais e, mais tarde, com a generalização dos hábitos de consumo entre os habitantes da Lusitânia. Assim, desenvolve-se uma produção local de vinho, excedentária, para venda e difusão nos mercados regionais.

As discussões em torno dos recipientes romanos utilizados para o vinho também são deveras interessantes, embora pouco tenham evoluído na literatura historiográfica sobre a Lusitânia. A hegemonia da ânfora no discurso sobre o vinho lusitano continua muito presente, embora o registo arqueológico pareça contradizer a sua predominância, à medida que se consolida a romanização.

O *dolium*, enquanto recipiente utilizado para conter vinho, é frequente no registo arqueológico das áreas de exploração rural de tipo *villa* da Lusitânia, se bem que o seu estudo tenha sido muito descuidado em relação a outros tipos de vestígios. No entanto, a comparação entre as capacidades dos lagares lusitanos e a quantidade de *dolia* associados às *cellae vinariae* apresenta disparidades, cuja interpretação nos parece merecer particular atenção. Estamos convencidos que outro tipo de recipiente seria utilizado para a armazenagem de vinho e, nessa perspectiva, as *cupae* poderiam constituir o melhor candidato para essa função, apesar da mudez do registo arqueológico, devido à natureza perecível da madeira. Da mesma forma, no transporte de vinho no interior da província, sobretudo por via terrestre e a longas distâncias, a utilização de *dolia* colocaria problemas práticos, devido à fragilidade e peso desse vasilhame.

A forte presença no registo etnográfico das formas cerâmicas que evoluíram a partir dos *dolia*, as talhas, em zonas onde a presença de representações de *cupae* como monumentos funerários, sobretudo no Sul³⁸⁸, pode ser colocada em contraponto com o Norte da Lusitânia, onde os *dolia* são utilizados intensamente em algumas explorações agrícolas romanas, como Rumansil I (Murça do Douro) ou Alto da Fonte do Milho (Canelas), mas

³⁸⁸ FABIÃO, 1998.

cuja presença no registo etnográfico é diminuta quando comparada com o Sul do território. Aqui devemos ter em conta o factor cultural, sobretudo da ocupação muçulmana do Sul, que irá deixar como testemunho a utilização de talhas como recipiente preferencial para o armazenamento de vinho. Na nossa opinião, não é possível realizar generalizações sobre o tema dos recipientes vinários para o território da Lusitânia como um todo, uma vez que, de acordo com o momento e com a área, vão sendo utilizados recipientes diferentes para os mesmos produtos.

A escolha dos recipientes para o armazenamento de vinho pode muito bem ter sido influenciada por alterações climáticas regionais. O facto de o processo de vinificação e fermentação necessitar de condições particulares, sensíveis a grandes variações climáticas, obriga-nos a não descurar esse aspecto, que merece maior reflexão, tanto mais que se articula, necessariamente, com as respostas técnicas possíveis dos produtores para face aos desafios da natureza, adaptando ou aperfeiçoando as práticas produtivas. Como vimos, em alguns sítios, como Vale do Mouro (Mêda), parecem ter sido utilizados *dolia* num momento inicial, desaparecendo praticamente do registo estratigráfico da *cella vinaria* durante o século III d.C. e, finalmente, voltando a surgir no registo arqueológico nas últimas fases de ocupação da *villa*.

O período que os climatólogos designam por “Roman Warm Period” poderá ser responsável pela escolha de recipientes distintos ou, simplesmente, fazer parte de uma série de factores a ter em conta, como a existência de barreiros adequados para a produção de *dolia* nas proximidades da exploração agrícola ou de manchas florestais com as espécies de árvores necessárias para a produção de *cupae*. As alterações arquitectónicas nas explorações agrícolas, sobretudo ao nível das estruturas de aquecimento, parecem confirmar a tese defendida por alguns investigadores, segundo a qual, embora o final do período de aquecimento seja normalmente apontado para 450 d.C., os efeitos dessas variações climáticas não foram simultâneos nem foram sentidos com a mesma intensidade em todas as regiões.

Ao longo deste trabalho, verificámos que a utilização de *dolia* para o transporte de vinho, ainda que de forma limitada, era realizável na Antiguidade. O tipo III da nossa tipologia, passível de ter asas laterais, equivalentes às asas de ânforas, adequar-se-ia bem à sua utilização como contentor para o transporte de grandes quantidades de vinho por via fluvial ou marítima. No entanto, pensamos que o comércio do vinho lusitano, tendo em conta a sua escala aparentemente reduzida face a outras regiões do Império e o facto de, também por isso, se destinar, essencialmente, a mercados mais próximos, local e regional, poderá ter privilegiado outras soluções mais práticas, como os odres e as barricas de madeira, para o transporte de vinho, mesmo que a sua presença a nível do registo arqueológico seja inexistente, devido à natureza perecível desses materiais.

A chegada do vinho e dos conhecimentos técnicos necessários para a sua produção terão tido um forte impacto na vida das populações autóctones da Lusitânia. A difusão e adopção do culto báquico, elemento importante do processo de romanização irá perdurar

nas tradições populares e na vida social da região. Mais tarde, a chegada do Cristianismo irá utilizar os mecanismos impostos pelo paganismo báquico, adaptando ou reutilizando cultos e rituais e proibindo outros. Todavia, o paganismo báquico adapta-se às novas realidades, sobrevivendo em rituais da produção de vinho até hoje, sob a forma de misticismos locais, muitas vezes adaptados e, até certo ponto, aceites pela Igreja Católica.

A produção de vinho no território da província romana da Lusitânia parece ter-se mantido como uma actividade agrária essencial e como um negócio rentável durante a Alta Idade Média, sendo visível, em diversos sítios, uma continuidade da tradição vinícola até ao século VII ou mesmo até momentos mais recentes.

Após as invasões muçulmanas do século VIII, a produção de vinho ibérico continua e prosperar até à chegada ao poder da dinastia dos Almorávidas, a partir de finais do século XI, que proíbem a produção de bebidas alcoólicas no seu território. Em muitas zonas, esta regressão será apenas momentânea, pois, após a Reconquista, o vinho retoma o seu lugar como uma das produções agrícolas com maior sucesso no antigo território da Lusitânia. Tal sucesso durará até aos nossos dias, com uma longa história, em que alguns desses vinhos se afirmaram como produtos-chave da economia de diversas regiões da Península Ibérica, mesmo antes de se introduzirem novas tecnologias que lhes permitiram tornar-se vinhos de excelência e ganhar prestígio universal.

FONTES E BIBLIOGRAFIA

Fontes clássicas

- ATENEU DE NÁUCRATIS – *Les Deipnosophistes* (traduit par A. M. Desrousseaux, 1956) tome I (livres I et II), Les Belles Lettres, Paris.
- APIANO – *L'Ibérique*. Livre VI, (traduit par P. Goukowski, 1997). Les Belles Lettres, Paris.
- CATÃO – *De l'agriculture* (DAC) (traduit et commenté R. Goujard, 2003), Les Belles Lettres, Paris.
- CLÁUDIO PTOLOMEU – *Geography by Claudius Ptolemy* (GEO), (translated by Edward Luther Stevenson, 1932), New York.
- COLUMELA – *De l'agriculture* (DAC) (traduit par J. Ch. Dumont, 1993), Les Belles Lettres, Paris.
- JÚLIO CÉSAR – *The Gallic Wars by Julius Cesar* (D.B.G.). (translated by MCDEVITTE, W.A. and BOHN, W.S., 2009), Classics MIT.
- PLÍNIO (o velho) – *Histoire naturelle* (NH) Livre XXV, Les Belles Lettres, Paris.
- ESTRABÃO – *Géographie* (GEO). Tome II (livres III et IV – Espagne-Gaule) (trad. F. Lasserre, 2003). Les Belles Lettres, Paris.
- VARRÃO – *Économie rurale* (DRR) (trad. J. Heurgon et Ch. Guiraud, 2003), 3 tommes, Les Belles Lettres, Paris.
- VARRÃO – *La Langue latine* (L.L.) (trad. P. Flobert, 2003), Les Belles Lettres, Paris.
- VITRÚVIO – *De l'architecture* (DARCH). (trad. L. Callebat, 1979) Les Belles Lettres, Paris.

Estudos

- AGUILAR SAENZ, Antonio e GUICHARD, Pascal (1993) – *Villas romaines d'Estrémadure (Doña María, La Sevillana et leur environnement)*. Madrid: Casa Velázquez.
- ALARCÃO, Adília org. (1997) – *Portugal Romano. A Exploração dos Recursos Naturais – Catálogo da exposição*. Lisboa: IPM/MNA.
- ALARCÃO, Adília e MAYET, Françoise (1990) – *Ânforas lusitanas: tipologia, produção, comércio*. In ALARCÃO, Adília e MAYET, Françoise (coord.) – *Actas das Ias Jornadas de Estudo sobre ânforas lusitanas*. Conímbriga/Paris: Museu Monográfico de Conímbriga/Ed. De Boccard.
- ALARCÃO, Jorge de e ETIENNE, Robert (1977) – *Fouilles de Conímbriga I. L'architecture*. Paris: Ed. De Boccard.
- ALARCÃO, Jorge, ETIENNE, Robert, ALARCÃO, Adília e PONTE, Salette da (1979) – *Fouilles de Conímbriga – VII – Trouvailles diverses, conclusions générales*. Paris: Ed. De Boccard.
- ALARCÃO, Jorge de (1974) – *Portugal Romano*. Lisboa: Bertrand.
- ____ (1979-1980) – *Escavações na villa luso-romana de S. Cucufate*. Humanitas. V. 31/32. Coimbra: Universidade de Coimbra, pp. 31-32.
- ____ (1981) – *A villa romana de S. Cucufate*. Arqueologia. V. 3. Porto.
- ____ (1988a) – *Domínio Romano em Portugal*. Sintra: Publicações Europa-América.
- ____ (1988b) – *Roman Portugal*. Warminster: Aris & Phillips.
- ____ (1990) – *Paisagem rural romana e alto-medieval em Portugal*. Conímbriga. V. 37. Coimbra: Instituto de Arqueologia, pp. 89-119.
- ____ (1992) – *Etnogeografia da Fachada Atlântica Ocidental da Península Ibérica*. Complutum, V. 2/3. Madrid: Universidad Complutense, pp. 339-346.
- ____ (2001) – *Novas perspectivas sobre os Lusitanos (e outros mundos)*. RPA. V. 4. N.º 2. Lisboa: IPPAR, pp. 293-350.
- ____ (2005) – *Introdução ao estudo da Tecnologia Romana*. Coimbra: CEAUCP.
- ALMAGRO-GORBEA, Martín, ARTEGA, Oswaldo e BLECH, Michael (2001) – *Protohistoria de la Peninsula Ibérica*. Madrid: Ariel Prehistoria.
- ALMEIDA, Carlos Alberto Brochado de (1992-1993) – *O passado arqueológico de Carlão-Alijó*. Portugália. Nova série. V. 13-14. Porto: FLUP, pp. 229-261.
- ALMEIDA, Carlos Alberto Brochado de, ANTUNES, João Manuel Viana, FARIA, Pedro Baére de (1999) – *Lagares cavados na rocha: uma reminiscência do passado na tradição da técnica vinícola no vale do Douro*. RPA. V. 2. N.º 2. Lisboa: IPPAR, pp. 97-103.

- ALMEIDA, Carlos Alberto Brochado de, ANTUNES, João Manuel Viana, FARIA, Pedro Baère de (2000) – *Sinais do passado em Marialva*. Douro – estudos e documentos. V. 10. Porto: GEHVID, pp. 173-218.
- ALMEIDA, Carlos Alberto Brochado de e FARIA, Pedro Baère de (1999) – *Rastreo das antigas ocupações humanas no território meridional da vila da Mêda*. Douro – estudos e documentos. V. 7. Porto: GEHVID, pp. 179-209.
- ALMEIDA, Carlos Alberto Brochado de e FERNANDES, Franciso Rui C. (2001) – *Carta arqueológica do Concelho de Aveiro*. Aveiro: Câmara Municipal de Aveiro.
- ALMEIDA, Carlos Alberto Brochado de (Coord.) (2006) – *Historia Antiga da Região Duriense – Historia do Douro e do Vinho do Porto*. V. 1. Porto: Edições Afrontamento.
- ALMEIDA, Fernando de (1962) – *Arte visigótica em Portugal*. O Arqueólogo Português. 2.ª série V. 4. Lisboa, pp. 5-278.
- ____ (1972-1974) – *Torre de Palma (Portugal) – A basílica paleocristã e visigótica*. AEspA. V. 41, Madrid, pp. 103-112.
- ALONSO SANCHÉS, Angela (1983) – *Estancias absidadas en las villae romanas de Extremadura*. Norba IV, pp. 199-206.
- ALVAREZ MARTÍNEZ, José Maria e NOGALES BASARATE, Trinidad (1994) – *Algunas consideraciones sobre la decoración de villae del territorium emeritense: musivaria y escultura*. In GORGES, Jean-Gérard e SALINAS DE FRÍAS, Manuel – *Les Campagnes de Lusitanie romaine: occupation du sol et habitats: table ronde internationale*. Salamanca: Casa de Velasquez, pp. 273-295.
- ALVES, Francisco *et alii* (2005) – *Vestígios de naufrágios da antiguidade e da época medieval em águas portuguesas*. Comunicação ao Congresso do Mar. Nazaré.
- ANTUNES, João Viana e FARIA, Pedro Baère de (1997) – *Estações romanas na Região Demarcada a Sul do Douro*. Douro – estudos e documentos. V. 3. Porto: GEHVID, pp. 11-16.
- ANTUNES, João Viana, FARIA, Pedro Baère de e ALMEIDA, Pedro Miguel D. Brochado de (1998) – *Aspecto da História Antiga de Longroiva*. Douro – estudos e documentos. volume VI, Porto: GEHVID, pp. 220-224.
- AMARO, Carlos (1982) – *Villa romana do Monte da Chaminé: seu enquadramento arqueológico*. Al-madan. 1.ª série. V. 0. Almada, pp. 33-34.
- ARAÚJO, João Pedro Marques de (2010) – *Estuário da Ribeira de Bensafrim. Leitura geo-arqueossismológica*. Tese de mestrado em Geografia Física e Ordenamento do Território, Universidade de Lisboa, Instituto de Geografia e Ordenamento do Território. Policopiado.
- ARNANZ, Ana (1988) – *Arqueobotânica de la Peninsula Iberica: frutos y semillas*. Memoria de IIIer ciclo. Universidad Complutense de Madrid.
- ARRUDA, Ana Margarida e GONÇALVES, Vitor de Sousa (1995) – *Produção e consumo de vinho no território actualmente português durante a Idade do Ferro*. In BARATA, Maria do Rosário Themudo (coord.) – *Amar, sentir e Viver a História. Estudos de Homenagem a Joaquim Veríssimo Serrão*. Lisboa: Edições Colibri, pp. 21-27.
- ARRUDA, Ana Margarida (2000) – *As cerâmicas de importação do Castelo de Castro Marim no âmbito do comércio Ocidental dos séculos V a III a.C.* In BARTHÉLEMY, Manuela e SEMMLER, María Eugenia Aubet (coord.) – *Actas del IV Congreso Internacional de Estudios Fenicios y Púnicos*. V. 2 Cádiz: Servicio de publicaciones de la Universidad de Cádiz, pp. 727-735.
- ____ (2001) – *Importações púnicas no Algarve: cronologia e significado*. In *Os Púnicos no Extremo Ocidente (Actas do colóquio Internacional – Outubro de 2000)*. Lisboa: Universidade Aberta, pp. 69-98.
- ARRUDA, Ana Margarida, VIEGAS, Catarina e BARGÃO, Patrícia (2005) – *As ânforas da Bética costeira na Alcáçova de Santa-rém*. RPA. V. 8. N.º 2. Lisboa: IPPAR, pp. 279-297.
- AYALON, Etan (1984) – *Two Wine Presses from the roman period at the Haaretz museum centre*. Tel Aviv. V. 11. Tel Aviv, pp. 173-182.
- AYALON, Etan, FRANKEL, Rafael e KLONES, Amos (2009) – *Oil and Wine Presses in Israel from the Hellenistic, Roman and Byzantine Periods*. Oxford: Arqueopress.
- AYUSO, Victor Guerrero (2009) – *El vino en la Proto-historia del Mediterráneo Occidental*. In *Arqueologia del Vino – Los orígenes del vino en Occidente*. Madrid: Universidad Autonoma de Madrid.
- BANHA, Carlos Manuel dos Santos e ARSÉNIO, Paulo Alexandre Mourinho (1998) – *As ânforas romanas vinárias de Seilium (Tomar), Conventus Scallabitanus*. RPA. V. 1. N.º 2. Lisboa: IPPAR, pp. 165-190.

- BARROCA, Mário Jorge (Coord.) (2005) – *Muçulmanos e cristãos entre o Tejo e o Douro*. Palmela: CMP/FLUP.
- BATATA, Carlos (1998) – *Carta arqueológica do concelho de Tomar*. Tomar: Centro de Estudos e Protecção do Património de Tomar.
- ____ (2006) – *Carta Arqueológica do Concelho de Ferreira do Zêzere*. Ferreira do Zêzere: CMFZ.
- BELTRÁN LLORIS, Miguel (1990) – *Guía de la Cerámica Romana*. Zaragoza: Libros Pórtico.
- BÉLTRAN LLORIS, Miguel, ORTIZ PALOMAR, María Esperanza e PAZ PERALTA, Juan Angel (1999) – *La vajilla relacionada con el vino en Hispania*. In CELESTINO PÉREZ, Sebastián (coord.) – *El vino en la Antigüedad Romana: Symposium Arqueología del Vino*. Madrid: Universidad Autónoma, pp. 129-200.
- BERNARDES, João Pedro et alii (2008) – *A rota do mosaico romano o sul da Hispânia (Andaluzia e Algarve) – cidades e villae notáveis da Bética e Lusitânia romanas*. Faro: Ualg.
- BERNARDES, João Pedro e OLIVEIRA, Luís Filipe (2006) – *A vinha e o vinho no Algarve – renascer de uma tradição*. Lisboa: Edições Afrontamento.
- BLÁZQUEZ MARTINEZ, Juan Maria (1980) – *Los mosaicos romanos de Torre de Palma (Monforte – Portugal)*. AEspA. V. 53. Madrid, pp. 125-171.
- BLOT, Maria Luísa (2003) – *Os portos na origem dos centros urbanos. Contributo para a arqueologia das cidades marítimas e flúvio-marítimas em Portugal*. Trabalhos de Arqueologia 28. Lisboa: IGESPAR.
- BOLLA, Margheritta (2007) – *Il cippo funerario di Santo Stephano di Zimella*. In OCCHI, Francesco e MAGGAGNAN, Guerino (coord.) – *Il comune di Zimella*. Zimella.
- BOUVIER, Michel (2001) – *Les Saveurs du vin antique*. Paris: Editions Errance.
- ____ (2003) – *L'homme et l'histoire du vin*. Lyon: APPAM.
- BRANDÃO, Cláudia, RODRIGUES, Rui e COSTA, Joaquim Pinto da (2001) – *Análise de fenómenos extremos precipitações intensas em Portugal Continental*. Lisboa: Direcção dos Recursos Hídricos.
- BRICHARD, Catherine (2000) – *Occupation romaine entre le Douro et le Tage, la Serra da Estrela et la frontière espagnole: outils de synthèse*. In Actas do congresso Beira Interior – História e Património. Guarda: CMG, pp. 121-137.
- BRENNI, Gianmarco Mario Raffaele (1985) – *The Dolia and the Sea-Borne Commerce of Imperial Rome*. MA thesis, Texas A&M University.
- BRUN, Jean-Pierre (1993) – *Discrimination entre les installations oléiculture et viticulture*. In: AMOURETTI, M.-Cl. e BRUN, J.-P. (coord.) – *La production du vin et de l'huile en Méditerranée. Actes du symposium international*. Aix-en-Provence et Toulon. Bulletin de Correspondance Hellenistique. Athènes, pp. 527-532.
- ____ (1997) – *La production de l'huile et du vin en Lusitanie romaine*. Conimbriga. V. 36. Coimbra: Instituto de Arqueologia, pp. 45-72.
- ____ (2000) – *Les installations agricoles – Torre de Palma*. In *Corpus des Mosaïques romaines du Portugal*. V. 2. Lisboa: IMC.
- ____ (2003) – *Archéologie du vin et de la huille dans le Méditerranée Antique*. Paris: Editions Errance.
- ____ (2004) – *Archéologie du vin et de l'huile dans l'Empire romain*. Paris: Editions Errance.
- ____ (2005) – *Archéologie de vin et de l'huile en Gaule Romaine*. Paris: Editions Errance.
- BRUN, Jean-Pierre e TCHERNIA, André (1999) – *Le vin romain antique*. Grenoble: Glenat.
- ____ (2009) – *Vendanges et vinification*. In BRUN, Jean-Pierre, POUX, Mathieu e TCHERNIA, André (coord.) – *Le Vin*. Lyon: Infolio.
- BUGALHÃO, Jacinta (1998) – *O povoamento rural romano no Alentejo: contribuição da arqueologia preventiva*. RPA. V. 1. N.º 2. Lisboa: IPPAR, pp. 123-136.
- CABRAL, João Peixoto, GOUVEIA, Maria Ângela e MORGADO, Isabel (1993-1994) – *Caracterização química das produções de ânforas do Vale do Tejo II. Quinta do Rouxinol*. Conimbriga, V. 32-33, Coimbra: FLUC, pp. 191-200.
- CALADO, Manuel (1993) – *Carta arqueológica do Alandroal*. Alandroal: Câmara Municipal do Alandroal.
- CAMPS-FABRER, Henriette (1953) – *L'olivier et l'huile dans l'Afrique Romaine*. Algiers: Imprimerie Officielle.
- CALLEJA, Javier del Hoyo (1990) – *Liber Pater dans l'épigraphie hispanique: relations entre la viticulture et le culte du dieu*. In Archeologie de la vigne et du vin (Caesarodunum XXIV). Paris: Ed. De Boccard, pp. 99-122.
- CARDOSO, Guilherme (1990) – *O forno de ânforas de Muge*. In ALARCÃO, Adília e MAYET, Françoise (coord.) – *Les amphores lusitaniennes. Typologies, production, commerce*. Paris: Ed. De Boccard, pp. 153-166.

- CARDOSO, Guilherme (1991) – *Carta arqueológica do Concelho de Cascais*. Cascais: CMC.
- CARDOSO, Guilherme, CABRAL, João, ENCARNAÇÃO, José d' e TRINDADE, Lurdes (2000) – *Sondagens de emergência no concelho de Cascais*. Al Madan, 2.^a série. V. 9. Almada, p. 9.
- CARDOSO, Guilherme e ENCARNAÇÃO, José d' (1985) – *Cupa de Alcabideche*. Fichero Epigráfico. V. 15. N.º 68. Coimbra: FLUC.
- ____ (1988) – *A Villa romana de Freiria (S. Domingos de Rana)*. Arqueologia. V. 18. Porto, pp. 179-181.
- ____ (1995) – *A villa romana de Freiria (Cascais) e o seu enquadramento rural*. Revista de Arqueologia da Assembleia Distrital de Lisboa. V. 2. Lisboa, pp. 204-217.
- ____ (1996) – *12.^a Campanha na villa romana de Freiria (S. Domingos de Rana, Cascais)*. Almadán. 2.^a Série. V. 5. Almada, p. 197.
- ____ (2002) – *18.^a campanha na villa romana de Freiria*. Almadán. 2.^a série. V. 11. Almada, p. 7.
- CARNEIRO, André (2000) – *A Villa romana da Horta da Torre (Cabeço de Vide, Fronteira)*. A Cidade, Portalegre, pp. 77-93.
- ____ (2009) – *Sobre a cristianização da Lusitânia: novas reflexões a partir dos dados históricos e das evidências arqueológicas*. Espacio, Tiempo y Forma. Serie I, Nueva época. Prehistoria y Arqueología, V. 2. Madrid: UNED, pp. 205-220.
- ____ (2005) – *Carta Arqueológica do Concelho de Fronteira*. Fronteira: Câmara Municipal de Fronteira.
- CARRERAS MONFORT, Cesar (1995-1996) – *A new perspective for the demographic study of Roman Spain*. Revista de Historia da Arte e Arqueologia. V.2, pp. 59-82.
- CARVALHO, António (1994) – *Relatório da I.^a Campanha de escavações arqueológicas na Villa Romana da Quinta das Longas (S. Vicente e Ventosa, Elvas), Cascais*. In *Actas das V Jornadas Arqueológicas*. V. 2. Lisboa: Associação dos Arqueólogos Portugueses, pp. 239-251.
- CARVALHO, António (1999) – *Evidências arqueológicas da produção de vinho nas villae romanas do território português: gralhas de uva, alfaías agrícolas e lagares de vinho*. In GORGES, Jean-Gérard e RODRIGUEZ MARTÍN, Francisco Gérman (coord.) – *Économie et territoire en Lusitanie Romaine*. Madrid: Casa Velasquez, pp. 361-390.
- ____ (2007) – *A villa romana de Santa Catarina de Sítimos: Primeiros Resultados da Campanha de 2006*. Alcácer do Sal: CMAS.
- CARVALHO, Pedro (1989) – *Roteiro arqueológico do Concelho de Penedono*. Penedono: Câmara Municipal de Penedono.
- CARVALHO, Rogério e PINTO, Clara Vaz (1992-1993) – *Estação romana da barragem da Marateca*. Portugalia, Nova Série. V. 13-14. Porto: FLUP, pp. 289-296.
- CARVALHO, Rogério e PONTE, Salette da (1985-1986) – *Seis peças metálicas de Vale do Junco*. Portugalia, Nova Série. V. 6-7. Porto: FLUP, pp. 105-108.
- CASQUERO, Manuel António Marcos (2004) – *Plauto y el dios de la libertad y del vino: Liber-Dioniso-Baco*. Minerva, V. 17. Valladolid, pp. 103-124.
- CASTANYER i MASOLIVER, Pere e TERMOLEDA, Joaquim (2001-2002) – *La villa romana de Vilauba (Girona) durante la Antigüedad Tardía: continuidad o ruptura*. Saldvie. V. 2. Zaragoza: Universidad de Zaragoza, pp. 159-176.
- CÉCILLON, Christian (2007) – *Catalogue des monnaies – VALE DE MOURO 2003/2007*. Inédito.
- CELESTINO PÉREZ, Sebastian e BLÁNQUEZ PÉREZ, Juan (2007) – *Origen y desarrollo del cultivo del vino en el mediterráneo: la península Ibérica*. Revista Universum. V. 22. N.º 1. Madrid, pp. 32-60.
- CARRILLO MARTÍNS DE CÁCERES, Enrique (1983) – *La villa romana de la Dehesa de La Cocosá. Análisis de un asentamiento rural romano*. In *IV Congreso de Estudios Extremeños – Arqueología*. Cáceres: Institucion Cultural El Brocense, pp. 89-101.
- COIXÃO, António Nascimento de Sá (1995) – *Carta Arqueológica do Concelho de Vila Nova de Foz Côa*. VNFC: CMVNFC.
- ____ (1998) – *Relatório da intervenção no sítio do Prazo, 1997*. Policopiado.
- ____ (2005) – *Relatório da intervenção no sítio do Prazo, 2004*. Policopiado.
- ____ (2000) – *A romanização no aro de Freixo de Numão*. In JORGE, Vítor Oliveira – *Arqueologia da Antiguidade na Península Ibérica – Actas do 3.º congresso de Arqueologia Peninsular*. V. 6, Porto: ADECAP, pp. 421-440.
- ____ (2002) – *Lagares e lagaretas nas Áreas de Freixo de Numão e Murça do Douro (Concelho de Vila Nova de Foz Côa)*. Coavisão. V. 4, VNFC: CMVNFC, pp. 57-71.

- ____ (2006) – Relatório da intervenção no sítio de Rumansil I, 2005. Policopiado.
- ____ (2008) – Relatório da intervenção no sítio de Vale do Mouro, 2007. Policopiado.
- ____ (2009) – Relatório da intervenção no sítio de Vale do Mouro, 2008. Policopiado.
- ____ (2010) – Relatório da intervenção no sítio de Vale do Mouro, 2009. Policopiado.
- ____ (2011) – Relatório da intervenção no sítio de Vale do Mouro, 2010. Policopiado.
- COIXÃO, António Nascimento de Sá, SILVINO, Tony e MAZZA, Guillaume (2003) – *Os fornos de cerâmica do Rumansil I (Murça do Douro, Vila Nova de Foz Côa) – Estudo preliminar*. Côavisao. V. 5, VNFC: CMVNFC P. 85-97.
- COIXÃO, António Nascimento de Sá e MOREIRA, Maria Eugénia (2000) – *Fornos de fundição e forjas do Aro de Freixo de Numão no período de ocupação romana*. Coavisão. V. 2, VNFC: CMVNFC, pp. 47-51.
- COIXÃO, António Nascimento de Sá e SILVINO, Tony (2006) – *O sítio arqueológico do Rumansil I (Murça do Douro, Vila Nova de Foz Côa)*. Côavisao. V. 8. VNFC: CMVNFC, pp. 118-137.
- ____ (2007) – *Vale do Mouro (Coriscada – Média) intervenção arqueológica do ano de 2007*. Côavisão. V. 10. VNFC: CMVNFC, pp. 253-277.
- ____ (2008) – *Rumansil I: Deux fours de potiers des III.^o-IV.^o S. dans la Vallée du Douro*. In *Actes du Congrès de l'Escalade-Empúries*. Lyon: SFECAG, pp. 633-642.
- ____ (2009) – *Coriscada, une grande villa romaine du Portugal*. Archéologia, V. 464, Lyon.
- COIXÃO, António Nascimento de Sá, PEREIRA, Pedro e SILVINO, Tony – *La producción vinícola romana en el Nordeste portugués: los ejemplos de Rumansil I (Murça do Douro) y Vale do Mouro (Coriscada)*. In PASTOR, Luís Elias – *Congreso de "Lagares, pilas y lagaretas"*. Labastida de Álava, pp. 24-27.
- CORDERO RUIZ, Tomás (2010) – *Una nueva propuesta sobre los límites del ager emeritensis durante el Imperio Romano y la Antigüedad Tardía*. Zephyrus. V. 65, Madrid, pp. 149-165.
- CORSI, Cristina e VERMEULEN, Frank (2006) – *Elementi per la ricostruzione del paesaggio urbano e suburbano della città romana di Ammaia in Lusitania*. Archeologia Aerea. V. 3. Roma, pp. 13-30.
- CORTEZ, Fernando de Russel (1947a) – *Breve relato da primeira viagem de prospecção arqueológica na Região Demarcada do Douro*. Inédito.
- ____ (1947b) – *Relatório da primeira campanha de escavações de Canelas do Douro levada a cabo pelo Instituto do Vinho do Porto*. Inédito.
- ____ (1947c) – *Diário das escavações do Alto da Fonte do Milho*. Inédito.
- ____ (1948a) – *Relato da segunda campanha da Fonte do Milho, Canelas*. Inédito.
- ____ (1948b) – *Arqueologia da região produtora do Vinho do Porto*. Anais do Instituto do Vinho do Porto. V. 9. Porto: IVP.
- ____ (1951) – *As escavações arqueológicas do "Castellum" da Fonte do Milho. Contributo para a demogenia duriense*. Anais do Instituto do Vinho do Porto. V. 12 (1). Porto: IVP.
- COSME, Susana Rodrigues (1998a) – *Projecto de investigação arqueológica do território do Monte do Castelo (Almendra)*. In *Terras do Côa. Da Malcata ao Reboredo*. VNFC: Sersilito, pp. 209-213.
- ____ (1998b) – *Aldeia Nova – resultados de uma primeira sondagem*. Coavisao, V. 0. VNFC: CMVNFC, pp. 63-68.
- ____ (2001) – *O lagar romano de Aldeia Nova/Olival dos Telhões (Almendra, Vila Nova de Foz Côa)*. Douro – estudos e documentos. V. VI. Porto: GEHVID, pp. 55-62.
- ____ (2002) – *Entre o Côa e o Águeda – Povoamento nas épocas romana e alto-medieval*. Dissertação de Mestrado em Arqueologia. Porto: FLUP. Policopiado.
- ____ (2013) – *A pars rustica da villa da Insuínha 2. Pedrógão, Vidigueira*. Memórias d'Odiana – 2.^a Série – 4.^a Colóquio de Arqueologia do Alqueva. Faro: EDIA.
- COSME, Susana Rodrigues e MARTINS, Carla Brás (2000) – *O contributo do espólio cerâmico na interpretação da estação arqueológica de Aldeia Nova/Olival dos Telhões (freguesia de Almendra, Concelho de Vila Nova de Foz Côa)*. In *Actas do congresso Beira Interior – História e Património*. Guarda: CMG, pp. 151-170.
- CRUCES, Anabela, FREITAS, Maria Conceição, ANDRADE, Carlos, ARAÚJO, Maria de Fátima e FERREIRA, Tânia (2010) – *Paleoclimatic events and sea level evolution based on natural archives of wet dune slacks in the SW coast of Portugal*. Apresentação no *Coastal Hope 2010 – Iberian Coastal Holocene Paleoenvironmental Evolution*. Lisboa.

- CRUZ, Carlos Manuel Simões (2005) – *Carta Arqueológica de Cantanhede*. Cantanhede: Câmara Municipal de Cantanhede.
- DELGADO, M. J. (1949) – *Sisenando Mártir e Beja sua Pátria*. ArBeja IV. V. 3, pp. 352-362, V.4, pp. 168-181, 352-363, V.5, pp. 211-224, 464-470, V. 6, pp. 229-240, 426-463.
- DIOGO, António Manuel Dias (1987) – *Quadro tipológico das ânforas de fabrico lusitano*. O Arqueólogo Português. 2.ª série. V. 4-5. Lisboa, pp. 179-191.
- ____ (1996) – *Elementos sobre ânforas de fabrico lusitano. Ocupação romana dos estuários do Tejo e do Sado*. In FILIPE, Graça e RAPOSO, Luís (coord.) – *Ocupação Romana dos Estuários de Tejo e do Sado*. Lisboa/Seixal: Publicações Dom Quixote/Câmara Municipal do Seixal, pp. 61-71.
- DIOGO, António Manuel Dias e PAIXÃO, António Cavaleiro (2001) – *Ânforas de escavações no povoado industrial romano de Tróia, Setúbal*. RPA. V. 4, n.º 1. IPPAR: Lisboa, pp. 117-140.
- ENTERO, Virgínia Garcial (2005) – *Los balnea domésticos –ámbito rural y urbano– en la Hispania romana*. Anejos de AEspA XXXVII, Madrid: CSIC.
- DESROUSSEAUX, Alexandre-Marie (2002) – *Introduction à Athénée. Les Deïpnosophistes*. Belles Lettres, Paris: CUF.
- DEYTIS, Simone (1976) – *Sculptures gallo-romaines mythologiques et religieuses. Dijon – Musée archéologique*. Paris: Éditions des Musées Nationaux.
- DRESSEL, Heinrich (1899) – *Corpus Inscriptionum Latinarum*. V. 15. Berlim: G. Reimerum.
- DUARTE, Ana Luísa e RAPOSO, Jorge Manuel (1996) – *Elementos para a caracterização das produções anfóricas da Quinta do Rouxinol*. In FILIPE, Graça e RAPOSO, Luís (coord.) – *Ocupação Romana dos Estuários de Tejo e do Sado*. Lisboa/Seixal: Publicações Dom Quixote/Câmara Municipal do Seixal, pp. 237-247.
- DUPRÉ, Nicole (1990) – *Vigne et vin dans la région de l'Èbre antique*. In *Actes du colloque Archéologie de la vigne et du vin*. Paris: Caesarodunum.
- DUVAL, Paul- Marie (1957) – *Les dieux de la Gaule*. Paris: PUF.
- EDMONSON, Jonathan (1994) – *Creating a provincial landscape: roman imperialism and rural landscape in Lusitania*. In GORGES, Jean-Gérard e SALINAS DE FRÍAS, Manuel – *Les Campagnes de Lusitanie romaine: occupation du sol et habitats: table ronde internationale*. Salamanca: Casa de Velasquez, pp. 13-30.
- ELIAS, Luis Vicente (2007) – *Viña Tondonia – un pago, una viña, un vino*. Logroño: Casa de la Imagen.
- ENCARNAÇÃO, José d' (1984) – *Inscrições romanas do Conventus Pacensis*. Coimbra: Instituto de Arqueologia.
- ÉTIENNE, Robert et alii (1990) – *Les villas romaines de São Cucufate. Portugal*. Paris: Ed. de Boccard.
- ÉTIENNE, Robert e MAYET, Françoise (2000) – *Le vin hispanique. Trois clés de l'économie de l'Hispanie romaine*. Paris: Ed. de Boccard.
- FABIÃO, Carlos (1998) – *O vinho na Lusitânia: reflexões em torno de um problema arqueológico*. RPA. V. 1. N.º 1. Lisboa: IPPAR, pp. 169-198.
- FABIÃO, Carlos (2010) – *Las ánforas de Lusitania*. In CASASOLA, Dario Bernal – *Cerámicas hispanorromanas. un estado de la cuestión*. Cádiz: UCA.
- FABIÃO, Carlos, FILIPE, Iola e BRAZUNA, Sandra (2010) – *Produção de ânforas em época romana em Lagos: os dados resultantes das intervenções de contrato realizadas no âmbito do Projecto URBCOM*. Xelb. V. 10, Faro, pp. 323-336.
- FABIÃO, Carlos e CARVALHO, Alexandre (1990) – *Ânforas da Lusitânia: uma perspectiva*. ALARCÃO, Jorge de e MAYET, Françoise (coord.) – *Les amphores lusitaniennes. Typologie, production, commerce*. Paris: Diffusion E. de Boccard, pp. 37-63.
- FARIA, João Lázaro (2002) – *Alcácer do Sal ao tempo dos romanos*. Lisboa: Edições Colibri.
- FARIA, João Lázaro e FERREIRA, Marisol (1986) – *Estações inéditas da época romana do concelho de Alcácer do Sal. Breve Notícia*. Conimbriga. V. 25. Coimbra: Instituto de Arqueologia, pp. 41-51.
- FERDIÈRE, Alain, PRADAT, Bénédicte, MATTERNE, Véronique, MÉNIEL, Patrice e NISSEN-JAUBERT, Anne (2006) – *Histoire de l'agriculture en Gaule*. Paris: Editions Errance.
- FERNÁNDEZ CASTRO, Maria Cruz (1983) – *Fábricas de aceite en el campo hispanorromano*. In BLÁZQUEZ, José María e REMENSAL, Jose (coord.) – *Producción y comercio de aceite en la Antigüedad*. II Congreso Internacional. Sevilha: Universidad Complutense, pp. 569-599.

- FERNÁNDEZ-SALGUERO, Joaquín Gómez-Pantoja, CORDERO, Antonio González, SOBRINO, María del Rosario Her-
nando e FLORES, José-Vidal Madruga (2012) – *Las cupae de Cáceres*. In PINTADO, Javier Andreu (coord.) – *Las cupae hispanas – origen, difusión, uso, tipología*. Zaragoza: UNED, pp. 415-434.
- FERREIRA, Carlos Jorge et alii (1993) – *Património Arqueológico do Distrito de Setúbal. Subsídios para uma carta arqueológica*. Setúbal: Associação de Municípios do Distrito de Setúbal.
- FIGUEIRAL, Isabel (1995) – *Charcoal analysis and the history of Pinus pinaster (cluster pine) in Portugal*. Review of Palaobotany and Palynology. V. 89, pp. 441-454.
- FIGUEROLA PANIAGUA, Miguel Garcia (1999) – *Arqueología romana y altomedieval de la Sierra de Gata (El valle de Valverde, Provincia de Cáceres)*. Cáceres: Universidad de Extremadura.
- FILIFE, Graça e RAPOSO, Luís (1996) – *Ocupação romana dos estuários do Tejo e do Sado. Actas das primeiras jornadas sobre a romanização dos estuários do Tejo e do Sado*. Seixal: Publicações D. Quixote.
- FILIFE, Graça, RAPOSO, José e RAPOSO, Luís (2009) – *Quinta do Rouxinol: uma olaria romana no estuário do Tejo*. Seixal: Ecomuseu Municipal do Seixal.
- FILIFE, Victor (2008) – *Importação e exportação de produtos alimentares em Olisipo: as ânforas romanas da Rua dos Bacalhoeiros*. RPA. V. 11. N.º 2. Lisboa: IPPAR, pp. 301-324.
- FINLEY, Moses I. (1986) – *Economia Antiga*. Porto: Edições Afrontamento.
- FRANKEL, Rafael (1999) – *Wine and Oil Production in Antiquity in Israel and Other Mediterranean Countries*. JTOR/ASOR. V. X. Sheffield: Sheffield Academic Press.
- GALHANO, Fernando, OLIVEIRA, Ernesto Veiga de e PEREIRA, Benjamim (1983) – *Alfaia Agrícola Portuguesa*. Lisboa: Instituto Nacional de Investigação Científica.
- GARCIA, Jean-Pierre, CHEVRIER, Sébastien, DUFRAISSE, Alexa e STEINMAN, Ronan. (2010) – *Le vignoble gallo-romain de Gevrey-Chambertin « Au-dessus de Bergis », Côte-d’Or (1er-2ème s. ap. J.-C.) -Modes de plantation et de conduite de vignes antiques en Bourgogne*. Revue archéologique de l’Est. V. 59. Dijon, pp. 505-537.
- GARCIA Y BELLIDO, Antonio (1953) – *Dos villae rusticae recentemente escavadas*. AEspA. V. 26. N.º 87. Madrid, pp. 193-207.
- GARNIER, Nicolas (2009) – *Analyse d’un échantillon de poix contenu dans une amphore (Coriscada)*. Lyon: Laboratoire Nicolas Garnier. Inédito.
- GARNSEY, Peter, HOPKINS, Keith e WHITTAKER, C. R. (1983) – *Trade in the ancient economy*. Berkeley: University of California Press.
- GOMES, Sofia de Melo, MACEDO, Marta Lacasta e LOPES, Sandra Brazuna (2000) – *Apresentação dos trabalhos arqueológicos de 1997 na villa de Santa Vitória do Ameixial*. (Era) Arqueologia. V. 1, Lisboa, pp. 52-67.
- GOMES, Mário Varela, SILVA, Carlos Tavares e MARTINS, Isilda Maria Pires (1987) – *Levantamento arqueológico do Algarve: Vila do Bispo*. Lisboa: Secretaria do Estado da Cultura.
- GOMES, Mário Varela, CARDOSO, João Luís e ALVES, Francisco J.S. (1995) – *Levantamento arqueológico do Algarve: Lagoa*. Lagoa: Câmara Municipal de Lagoa.
- GONÇALVES, Ana e CARVALHO, Pedro C. (2002) – *Intervenção arqueológica no Castelo da Lousa*. Al-madan. 2.ª série. V. 11, Almada, pp. 181-188.
- GORGES, Jean-Gérard (1979) – *Les villas hispano-romaines – inventaire et problématique archéologiques*. Paris: Ed. De Brocard.
- ____ (1986) – *Prospections archéologiques autour d’Emerita Augusta. Soixante-dix sites ruraux en quête de signification*. Revue des Études Anciennes (Hommage a Robert Etienne) V. 88, pp. 215-236.
- ____ (2010) – *Remarques sur la colonie de Pax Iulia et l’organisation territoriale de la cité*. In GORGES, Jean-Gérard e NOGALES BASARRATE, Trinidad (coord.) – *VII Table Internationale sur la Lusitanie – Naissance de la Lusitanie Romaine (I av. J.-C. – I ap. J.-C.* Toulouse – Mérida: MNAR-UTM, pp. 143-171.
- GORGES, Jean-Gérard e RICO, Christian (1999) – *Barrages ruraux d’époque romaine en moyenne vallée du Guadiana*. In GORGES, Jean-Gérard e RODRÍGUES MARTÍN, Francisco Gérman (coord.) – *Économie et territoire en Lusitanie romaine*. Madrid: Casa de Velázquez, pp. 729-732.
- GORGES, Jean-Gérard e RODRÍGUES MARTÍN, Francisco Gérman (1999) – *Prensas de aceite y de vino en una villa romana de la cuenca media del Guadiana: ‘Torre Águila’, Barbaño (Badajoz)*. In GORGES, Jean-Gérard e RODRÍGUES MAR-

- TÍN, Francisco Gérman (coord.) – *Économie et territoire en Lusitanie romaine*. Madrid: Casa de Velázquez, pp. 403-426.
- GORGES, Jean-Gérard e RODRÍGUES MARTÍN, Francisco Gérman (2000) – *Voies romaines, propriétés et propriétaires à l'ouest de Mérida: problèmes d'occupation du sol en moyenne vallée du Guadina sous le Haut-Empire*. In GORGES, Jean-Gérard e NOGALES BASARRATE, Trinidad (coord.) – *Sociedad y cultura en Lusitania romana*. Mérida, pp. 101-153.
- GORGES, Jean-Gérard e RODRÍGUES MARTÍN, Francisco Gérman (2004) – *Un pressoir antique creusé dans la roche à proximité de Regina (Casas de Reina, Badajoz)*. Conimbriga. V. 43, Coimbra: Instituto de Arqueologia, pp. 149-170.
- GORROCHATEGUI CHURRUCA, Joaquín (1986) – *En torno a la clasificación del lusitano*. In GORROCHATEGUI CHURRUCA, Joaquín, MELENA, José L. e SANTOS, Juan (coord.) – *Studia Palaeohispanica: actas del IV Coloquio sobre lenguas y Culturas Paleohispánicas*. Vitoria: Universidad del País Vasco, pp. 77-91.
- GREENE, Kevin (1986) – *The Archaeology of the Roman Economy*. Londres: Batsford.
- GUERRA, Amílcar (1995) – *Plínio-o-Velho e a Lusitânia*. Lisboa: Edições Colibri.
- HAUSCHILD, Theodor (1997) – *Milreu, Estói (Faro). Villa romana e santuário*. In SANTOS, Ana Luísa (coord.) – *Noventa Séculos entre a Serra e o Mar*. Lisboa: IPPAR, pp. 407-413.
- HAUSCHILD, Theodor e TEICHNER, Félix (2002) – *Milreu. Ruínas. Roteiros da Arqueologia Portuguesa*. Roteiros da Arqueologia Portuguesa. V. 9. Lisboa: IPPAR.
- HELENO, Manuel (1962) – *A 'vila' lusitano-romana de Torre de Palma (Monforte)*. Arqueólogo Português. 2.ª série. V. 6. Lisboa, pp. 313-338.
- HENRIQUES, Francisco, CANINAS, João Carlos, CHAMBINO, Mário e CAMISÃO, Vitor (2008) – *Cartografia arqueológica da freguesia de Monsanto (Idanha-a-Nova)*. Primeira notícia. Açafa On-line. V. 1. Vila Velha de Ródão: Associação de Estudos do Alto Tejo.
- HENRIQUES, Francisco, CANINAS, João Carlos e CHAMBINO, Mário (2008) – *Cartografia arqueológica nos rios Erges, Aravil e Tejo (Idanha-a-Nova e Castelo Branco)*. Primeira notícia. Açafa On-line. V. 1. Vila Velha de Ródão: Associação de Estudos do Alto Tejo.
- HESNARD, Antoinette, CARRE, Marie-Brigitte, RIVAL, Michel, DANGREAU, Bernard, THINON, Michel, BLAUSTEIN, M., DUMONTIER, M., CHÉNÉ, A., FOLIOT P. e BERNARD-MAUGIRON, H. (1988) – *L'épave romaine Grand Ribaud D (Hyères, Var)*. Archaeonautica. V. 8. Paris.
- HÜBNER, Aemilius (1869) – *Inscriptiones Hispaniae Latinae*. Berlin: Berolini: Georgium Reimerum.
- ____ (1892) – *Inscriptiones Hispaniae Latinae: Supplementum*. Berlin: Berolini: Georgium Reimerum.
- JONES, Arnold Hugh Martin (1986) – *The Later Roman Empire, 284-602: A Social, Economic, and Administrative Survey*. Maryland: John Hopkins University Press.
- LANCHA, Janine (2002) – *O mosaico das musas, Torre de Palma*. Lisboa: Museu Nacional de Arqueologia.
- LANCHA, Janine e ANDRÉ, Pierre (1992-1993) – *La campagne de la région d'Évora à l'époque imperial: mise a jour des recherches récentes*. Studia historica: Historia Antiqua. V. 10-11, Salamanca, pp. 189-202.
- ____ (2000) – *Torre de Palma*. Corpus des Mosaïques du Portugal. V. 2. Lisboa: IMC.
- LEGIER, Mélissa (2009) – *Les mosaïques de Coriscada-Vale do Mouro (Portugal)*. Memoire de master II dans l'Université Lyon II. Policopiado.
- LE ROUX, Patrick (1999) – *La ville romaine en Hispanie*. In DIAS, Lino Tavares, ARAÚJO, Jorge de Souza e LE ROUX, Patrick (coord.) – *Actas da mesa redonda emergência e desenvolvimento das cidades romanas no Norte da Península Ibérica*. Porto: IPPAR, pp. 233-250.
- LEVEAU, Philippe (1982) – *Jean-Gérard Gorges, Les villas hispano-romaines. Inventaire et problématique archéologique*. Annales. Économies, Sociétés, Civilisations. V. 37. N.º 2. Paris, pp. 362-363.
- LEVEAU, Philippe, SILLIÈRES, Pierre e VALLAT, Jean-Pierre (2000) – *Campagnes de la Méditerranée Romaine*. Paris: Hachette.
- LIMA, José Fragoso de (1951) – *Aspectos da romanização no território português da Bética*. O Arqueólogo Português. 2.ª série. V. 1. Lisboa, pp. 171-211.
- ____ (1981) – *Elementos históricos e arqueológicos do concelho de Moura*. Moura: Câmara Municipal de Moura.
- ____ (1988) – *Monografia arqueológica do concelho de Moura*. Moura: Câmara Municipal de Moura.

- LLANZA, Isabel Rodà de e HEREDIA BERCERO, Julia (2010) – *Las cupae de Hispania Citerior: reflexiones sobre su origen y sobre el caso de Barcino*. In PINTADO, Javier Andreu (coord.) – *Las cupae hispanas – origen, difusión, uso, tipología*. Zaragoza: UNED, pp. 77-110.
- LOPES, Maria da Conceição (2003) – *A cidade romana de Beja – Percursos e debates da “civitas” de PAX IVLIA*. Coimbra: Instituto de Arqueologia.
- LOPES, Maria da Conceição, CARVALHO, Pedro C. e GOMES, Sofia M. (1997) – *Arqueologia do Concelho de Serpa*. Serpa: Câmara Municipal de Serpa.
- LÓPES RODRIGUEZ, José Ignacio e GESTOSO MOROTE, David (2010) – *La necrópolis altoimperial de Carteia y el mundo funerario romano*. Málaga: Astarte.
- LUÍS, Luís (2003) – *Ânforas republicanas de Mata-Filhos (Mértola)*. RPA. V. 6. N.º 2. Lisboa: IPPAR, pp. 363-382.
- MACIAS, Santiago e GONÇALVES, Iria (1996) – *Mértola Islâmica. Estudo Histórico-Arqueológico da Alcáçova (séculos XII-XIII)*. Mértola: Campo Arqueológico de Mértola.
- MACIEL, Manuel Justino de (2003) – *O território de Balsa na Antiguidade Tardia*. – In Catálogo da exposição *Tavira. Território e Poder*. Lisboa, pp. 105-126.
- MALONEY, Stephanie (1999-2000a) – *As escavações da Universidade de Louisville na villa de Torre de Palma, Portugal 1983-2000: alguns resultados preliminares*. A Cidade. V. 13-14. Portalegre, pp. 105-120.
- MALONEY, Stephanie (1999-2000b) – *The villa of Torre de Palma. Portugal: Archaeology and preservation*. Portuguese Studies Review. V. 8. Trent, pp. 14-28.
- MALONEY, Stephanie e HALE, John R. (1996) – *The villa of Torre Palma (Alto Alentejo)*. Journal of Roman Archaeology. V. 9. Cambridge: Cambridge University Press, pp. 275-294.
- MALONEY, Stephanie e HUFFSTOT, Maria da Luz (2002) – *Torre de Palma: Fact or Fiction?*. Arqueólogo Português. 4.ª série. V. 20. Lisboa, pp. 135-146.
- MALONEY, Stephanie e RINGBOM, Asa (2000) – *14C Dating of Mortars at Torre de Palma. Portugal*. In *V Reunió d'Arqueologia Cristiana Hispànica*. Barcelona: Universitat de Barcelona, pp. 151-155.
- MANTAS, Vasco Gil (1986) – *Implantação rural romana em torno da villa de S. Cucufate (Vidigueira)*. ArBeja. 2.ª série. V. 3. Beja, pp. 199-209.
- ____ (1990) – *As cidades marítimas da Lusitânia*. In *Les Villes de Lusitanie Romaine: hiérarchies et territoire*. Paris: CNRS, pp. 149-205.
- ____ (1996) – *A rede viária romana da faixa atlântica entre Lisboa e Braga*. Tese de doutoramento apresentada à Faculdade de Letras de Coimbra. Coimbra. Policopiada.
- ____ (2002) – *A rede viária de Scallabis*. In Catálogo da exposição *De Scallabis a Santarém*. Lisboa: MNA, pp. 111-112.
- ____ (2004) – *Vias e portos na Lusitânia romana*. In GORGES, Jean-Gérard et alii (coord.) – *V Mesa Redonda Internacional sobre Lusitania Romana*. Madrid: Min. Cultura de España, pp. 427-453.
- MARLIÈRE, Elise (2002) – *L'outre et le tonneau dans l'Occident romain*. Montagnac: Ed. Monique Mergoil.
- ____ (2009) – *Outres et tonneaux*. In BRUN, Jean-Pierre, POUX, Mathieu e TCHERNIA, André (coord.) – *Le Vin*. Lyon: Infolio, pp. 278-289.
- MARQUES, José (2002) – *Património da mitra bracarense e cultura do vinho, na antiga terra de Panóias: (século XV)*. População e sociedade. V. 9. Porto: CEPES, pp. 97-143.
- MARQUES, José Adolfo de Meneses (1999) – *Carta arqueológica do Concelho de Vouzela*. Vouzela: Câmara Municipal de Vouzela.
- MARQUES, Teresa (1992) – *Carta Arqueológica de Portugal (Portimão, Lagoa, Silves, Albufeira, Loulé, São Brás de Alportel)*. Lisboa: IPPAR.
- MARTÍN i OLIVERAS, Antoni (2011-2012) – *El proyecto cella vinaria y el complejo vitivinícola de Vallmora (teia-maresme-barcelona): análisis de estructuras productivas, técnicas, procesos y procedimientos vitivinícolas de época romana*. Actas do Coloquio Internacional *De vino et oleo Hispaniae. Áreas de producción y procesos tecnológicos del vino y el aceite en la Hispania romana*. Anales de Prehistoria y Arqueología. V. 27-28. Madrid, pp. 113-140.
- MAURIN, L. (1964) – *Établissement vinicole de Allas-les-Mines (Dordogne)*. Gallia. V. 22. Paris, pp. 209-221.

- MAYET, Françoise e SILVA, Carlos Tavares da (1998) – *L'atelier d'amphores de Pinheiro (Portugal)*. Paris: Ed. de Boccard.
- MCCORMICK, Michael (2012) – *Movement and Markets in the First Millennium: Information, Containers and Shipwrecks*. In MORRISSON Cécile (coord.) – *Trade and Markets in Byzantium*. Washington DC: Dumbarton Oaks.
- MÉDARD, Fabienne (2008) – *Restes textiles envelopant un trésor monétaire*. Còavisão. V. 10. Vila Nova de Foz Côa: CMVNFC, pp. 223-230.
- MESTRE, Joaquim Figueira e TOUCINHO, Maria José Rocha (1986) – *Subsídios para a Carta Arqueológica do Concelho de Beja – Inventário de Sítios Arqueológicos Romanos*. ArBeja. 2.ª série. V. 3, pp. 215-237.
- MORAIS, Rui (1997-1998) – Sobre a hegemonia do vinho e a escassez do azeite no Noroeste Peninsular nos inícios da romanização. *Arqueologia*. V. 14-15. Porto, pp. 175-182.
- MORRIS, Pat (1979) – *Agricultural buildings in roman Britain*. Oxford: BAR.
- NOLEN, Jeannette U. Smitt (1990) – *Vidros de S. Cucufate*. Conimbriga. V. 27, Coimbra: Instituto de Arqueologia, pp. 5-59.
- NOGUEIRA, Sandra (2005) – *A Tanoaria no Concelho do Cartaxo – o diário reinventar da tradição*. Lisboa: Editora O Mirante.
- NUNES, Manuel, SOUSA, Luís e GONÇALVES, Carlos (2008) – *Carta arqueológica do Concelho de Lousada*. Lousada: Câmara Municipal de Lousada.
- OSLAND, Daniel K. (2006) – *Early roman cities of Lusitania*. London: British Archaeological Reports International.
- OUTERIÑO, Bieito Pérez e GARMEDIA, María José Villaluenga (1991-92) – *Notas sobre mangos com temas dionisíacos en cerâmica de paredes finas hallados en Mérida*. *Anas*. V. 4-5. Mérida, pp. 93-103.
- PARREIRA, Rui (1983) – *O Cerro dos Castelos de S. Brás (Serpa), Relatório preliminar dos trabalhos arqueológicos de 1979 a 1980*. *O Arqueólogo Português*. 4.ª série. V. 1. Lisboa, pp. 149-168.
- PASTOR, Maria Carmen Santapau (2005) – *La impronta simbólica de Liber Pater en los rituales y el consumo de vino en Hispania romana. El caso de Segobriga*. *Revista Murciana de Antropología*. V. 12. Murcia, pp. 119-132.
- PEÑA CERVANTES, Yolanda (2005) – *Producción de vino y aceite en los asentamientos rurales de Hispania durante la antigüedad tardía (S. IV-VII d.C.)*. *CuPAUAM*. V. 31-32, Madrid, pp. 103-116.
- ____ (2010) – *Torcularia – la production de vino y aceite en Hispania*. *Documenta*, 14. Barcelona: Institut Català d'Arqueologia Clàssica.
- PEREIRA, Gaspar Martins (2003) – A evolução histórica. In PEREIRA, Gaspar Martins e SOEIRO, Teresa (coord.) – *Viver e saber fazer – tecnologias tradicionais na região do Douro (estudos preliminares)*. Peso da Régua: Museu do Douro, pp. 103-127.
- PEREIRA, Gaspar Martins coord. (2011) – *História do Douro e do Vinho do Porto. Vol. 4*. Porto: Edições Afrontamento.
- PEREIRA, P. (2007) – A produção de vinho no Vale do Douro durante a Romanização. Seminário de Projecto do curso de Arqueologia. Porto: FLUP. Policopiado.
- ____ (2008) – *Economie et Production du vin dans la vallée du Douro (Portugal) dans l'Antiquité tardive*. Mémoire de Master II Recherche, Lyon: Maison de l'Orient et de la Méditerranée, sous la direction de M. Poux. Policopiado.
- PEREIRA, Pedro (2010a) – *Os trabalhos arqueológicos na villa romana de Vale do Mouro (Coriscada, Méda)*. *CEM*. V. 1. Porto: FLUP, pp. 319.
- ____ (2010b) – *Materiais esquecidos – o espólio cerâmico de armazenamento (dolia) do Alto da Fonte do Milho, Peso da Régua*. *Al Madan*. 2.ª série. V. 17. Almada, pp. 170-172.
- ____ (2011a) – *Os dolia de Tongóbriga – uma primeira análise tipológica*. Inédito.
- ____ (2011b) – *Uma história de dolia – uma primeira análise aos recipientes cerâmicos de armazenagem de Vale do Mouro (Coriscada, Méda)*. *CEM*, V. 3. Porto: FLUP, pp. 75-82.
- PERESTRELO, Manuel Sabino G. (2003) – *A Romanização na bacia do rio Côa*. Vila Nova de Foz Côa: IPA/CMVNFC.
- PÉREZ LOSADA, Fermín (1987) – *Sobre o conceito de villa no mundo romano*. *Cadernos de Arqueologia*. V. 4. Braga, pp. 79-109.
- PICADO PÉREZ, Yolanda (2004) – *Nuevos datos para el conocimiento del área periurbana de Mérida en época altoimperial: la villa de Carrión*. Mérida: excavaciones arqueológicas 2001. V. 7. Mérida, pp. 231-246.
- PINHO, Luís M. Silva (1998) – *Património Arqueológico do Vale do Bestança*. Viséu: Associação para a Defesa do Vale da Bestança.

- PINTO, Filipe (2009) – *Quinta da Fórnea*. Santa Maria da Feira: Arqueohoje/Câmara Municipal de Belmonte.
- PINTO, Inês Vaz (1997) – *Dolia de São Cucufate et jarres modernes de l'Alentejo: essai d'ethnoarchéologie*. Beja: Itinéraires Lusitaniens.
- ____ (2003) – *A cerâmica comum das villae romanas de São Cucufate (Beja)*. Lisboa: Universidade Lusíada.
- PIMENTA, João, SEPÚLVEDA, Eurico de, FÁRIA, João Carlos e FERREIRA, Marisol (2006) – *Cerâmicas romanas do lado ocidental do castelo de Alcácer do Sal – 4: ânforas de importação e de produção lusitana*. RPA. V. 9. N.º 2. Lisboa: IPPAR, pp. 299-316.
- PIRENNE, Henri (1939) – *Mohammed and Charlemagne*. New York: W. W. Norton.
- PONTE, Salette da (1990) – *Artefactos romanos e pós-romanos de S. Cucufate*. Conimbriga. V. 26. Coimbra: Instituto de Arqueologia, pp. 133-165.
- PONTE, Salette da e MIRANDA, Judite (2003) – *Talha para vinho ou vinagre descoberta no casco medieval de Tomar*. RPA. V. 6. N.º 2. Lisboa: IPPAR, pp. 481-500.
- POUX, Mathieu (2004) – *L'âge du vin: rites des boissons, festins et libations en gaule indépendante: Rites des boissons, festins et libations en Gaule indépendante*. Montagnac: Ed. Monique Mergoil.
- PURCELL, N. (1985) – *Wine and wealth in ancient Rome*. Journal of Roman Studies. V. 75. Cambridge: Cambridge University Press, pp. 1-19.
- QUARESMA, José Carlos (2005) – *As ânforas romanas provenientes da pesca de arrasto no Tejo, depositadas no Museu Municipal de Vila Franca de Xira*. RPA. V. 8. N.º 2. Lisboa: IPPAR, pp. 403-428.
- ____ (2009) – *Economia antiga a partir de um centro de consumo lusitano. Terra sigillata e cerâmica africana de cozinha em Chãos Salgados (Mirobriga?)*. Dissertação de doutoramento apresentada à Faculdade de Letras da Universidade de Lisboa. Policopiada.
- ____ (2014) – *Romanização: adaptações culturais e ambientais em Chãos Salgados (Mirobriga?)*. Musa. V. 4, pp. 99-124.
- LÓPEZ QUIROGA, Jorge e RODRÍGUEZ MARTÍN, Francisco Gérman (2000-2001) – *La transformación de la pars urbana de las villae durante la Antigüedad tardia*. Portugália. 2.ª série. V. 21-22. Porto, pp. 137-190.
- RAPOSO, Jorge (2001) – *Sítios arqueológicos visitáveis em Portugal*. Al Madan. 2.ª série. V. 10. Almada.
- RAULT, Vincent (2009) – *Etude de l'instrumentum du site de Vale do Mouro (Coriscada), Portugal*. Memoire de Master I dans l'Université Lyon II, sous la direction de M. Poux. Policopiado.
- REDONDO RODRÍGUEZ, José Antonio (1987-1988) – *Reflexiones sobre la epigrafía de Liber*. Norba. V. 7-8. Cáceres, pp. 43-53.
- ____ (2010) – *De Baetica a Germania, consideraciones sobre la ruta y el comercio atlántico en el Imperio Romano*. In *Viajeros, peregrinos y aventureros en el mundo antiguo*. Barcelona: Universitat de Barcelona, pp. 147-160.
- REVELL, Louise (2000) – *The creation of multiple identities in Roman Italia*. In FINCHMAN, G. et alii. – *TRAC 99. Proceedings of the Ninth Annual Theoretical Roman Archaeology Conference*. Oxford: Oxbow Books, pp. 1-7.
- REVILLA CALVO, Victor (2004) – *El poblamiento rural en el noreste de Hispania entre los siglos II a.c. y I d.C.: organización y dinámicas culturales y socioeconómicas*. In MORET, Pierre e CHAPA BRUNET, Teresa (coord.) – *Torres, atalayas y casas fortificadas. Explotación y control del Territorio en Hispania (S. 111 a. de C.-S. I d. de C.)*. Jaén, pp. 175-202.
- ____ (2008) – *La villa y la organización del espacio rural en el litoral central de cataluna: Implantación y evolución de un sistema de poblamiento*. Barcelona: CEIPAC/Universidad de Barcelona.
- RIBEIRO, Fernando Nunes (1959) – *Terra sigillata encontrada nas Reprezas*. ArqBeja. 1.ª série. V. 16. Beja, pp. 71-21.
- ____ (1972) – *A villa romana de Pisões*. Beja: Comissão Municipal de Turismo.
- RIBEIRO, Fernando Nunes, OLEIRO, João Manuel Bairrão e VIANA, Abel (1956) – *Breve nota sobre a estação romana da Lobeira Grande (Beja)*. In *Associação Portuguesa para o Progresso das Ciências. XXIII Congresso*. V. 7. 7.ª sección. Ciências Históricas e Filológicas. Coimbra: Coimbra Editora, pp. 453-459.
- RIBEIRO, Orlando (1977) – *Introduções Geográficas à História de Portugal*. Lisboa: Edições João Sá da Costa.
- ____ (1987) – *Mediterrâneo. Ambiente e Tradição*. 2.ª edição. Lisboa: Bertrand.
- RICHARDSON, J.S. (2004) – *Hispaniae: Spain and the Development of Roman Imperialism, 218-82 BC*. Cambridge: Cambridge University Press.

- RICH, Anthony (1861) – *Dictionnaire des antiquités romaines et grecques*. Paris: Firmin Didiot.
- RIVES, Max (1975) – *Les origines de la vigne*. La recherche. V. 53. N.º 6. Paris, pp. 12-19.
- ROCHA, António dos Santos (1896) – *Notícia de algumas estações romanas e árabes do Algarbe*. O Arqueólogo Português. 1.ª série. V. 2. Lisboa, pp. 113-116.
- ____ (1897) – *Antiguidades romanas das vizinhanças de Nelas*. O Arqueólogo Português. 1.ª série. V. 3. Lisboa, pp. 81-86.
- RODRIGUES, Maria da Conceição Monteiro (1975) – *Carta Arqueológica do Concelho de Castelo de Vide*. Lisboa: JDP.
- RODRÍGUES MARTÍN, Francisco Gérman (1988b) – *Prensas y lagares de época romana de Torre Águila, Barbaño, Montijo (Badajoz)*. In *X Jornadas de Viticultura y Enología de Tierra de Barros*. Almendralejo, pp. 223-242.
- ____ (1990a) – *La villa romana de Torre-Águila en Barbaño-Montijo (Badajoz)*. Extremadura Arqueológica. V. 1, pp. 201-220.
- ____ (1990b) – *Algunas consideraciones sobre la producción de aceite en las vegas del Guadiana (Talavera-Barbaño), durante los primeros siglos del Imperio (I-III d.C.)*. In *XII Jornadas de Viticultura y Etnología de Tierra de Barros*. Almendralejo, pp. 273-281.
- ____ (1994) – *Los asentamientos rurales romanos y su posible distribución en la cuenca media del Guadiana*. In GORGES, Jean-Gérard e RODRÍGUES MARTÍN, Francisco Gérman (coord.) – *Economie et territoire en Lusitanie romaine*. Madrid: Casa de Velázquez, pp. 121-134.
- ____ (1995a) – *La villa romana de Torre Águila. Un asentamiento rural en la cuenca medial del Guadiana*. RAMadrid. V. 176, pp. 46-55.
- ____ (1995b) – *La villa romana de Torre Águila (Barbaño-Badajoz)*. JRA. V. 8, pp. 313-316.
- ____ (1997) – *La villa romana de Torre Águila (Barbaño, Badajoz) a partir del s. IV d.C. Consideraciones generales*. In TEJA CACUSO, Ramón e PÉREZ GONZALES, Césareo (coord.) – *Congreso Internacional La Hispania de Teodosio*. V. 2, pp. 697-711.
- ____ (1999a) – *Los asentamientos rurales romanos y su posible distribución en la cuenca media del Guadiana*. In GORGES, Jean-Gérard e RODRÍGUES MARTÍN, Francisco Gérman (coord.) – *Economie et territoire en Lusitanie romaine*. Madrid: Casa Velasquez, pp. 121-134.
- ____ (1999b) – *Vestigios de la explotación del vino en la villa romana de Torre Águila (Montijo: Badajoz): El lagar*. In *El vino en la Antigüedad Romana – symposium arqueología del vino*. Madrid: Universidad Autónoma, pp. 263-270.
- RODRÍGUEZ MARTÍN, Francisco Gérman e GORGES, Jean-Gérard (2006) – *La estructuración del paisaje antiguo en el territorio Emeritense en el Alto Imperio: el ejemplo del valle medio del Guadiana*. Arqueología Espacial. V. 26 – Separata. Teruel: Junta de Andalucía, pp. 171-192.
- ROSEIRA, José Alexandre (2003) – In PEREIRA, Gaspar Martins e SOEIRO, Teresa (coord.) – *A vinificação. In Viver e saber fazer – tecnologias tradicionais na região do Douro (estudos preliminares)*. Peso da Régua: Museu do Douro.
- ROSSITER, J. J. (1981) – *Wine and Oil Processing at Roman Farms in Italy*. Phoenix, Vol. 35. N.º IV. Winnipeg: Classical Association of Canada, pp. 345-361.
- RUCK, Carl (1985) – *The wild and the cultivated: Wine in Euripides Bacchae*. Journal of Ethno-Pharmacology. V. 17. New Jersey, pp. 231-270.
- SMADJA, Elisabeth (1992) – *Les villas de São Cucufate. Un essai de-décryptage économique: Les villas romaines de São Cucufate (Portugal)*. Sous la direction de J. Alarcão, R. Etienne, F. Mayet, Mission archéologique française au Portugal, Institut d'archéologie de l'Université de Coimbra, 1990. Dialogues d'histoire ancienne. V. 18. N.º 2. Franche-Comté.
- SAÉNZ, Antonio Aguilar (1991a) – *Dependencias con funcionalidad agrícola en las villa romanas de la Península Ibérica*. Gerión, Anejos III, pp. 261-280.
- ____ (1991b) – *Excavaciones arqueológicas en la villa romana de 'La Sevillana' (Esparragosa de Lares, Badajoz)*. Campañas de 1987, 1988 y 1989. Extremadura Arqueológica. V. 2, pp. 445-446.
- SAÉNZ, Antonio Aguilar e GUICHARD, Pascal (1993) – *Villas romaines d'Extremadura: Doña María, La Sevillana et leur environnement*. Madrid: Casa de Velázquez.
- SANCHEZ, José Javier (2009) – *«Vite praetexeris tarraconensis»*. Aproximación a la producción y consumo de vino en «Tarraco» durante la Antigüedad Tardía. In BLÁSQUEZ PÉREZ, Juan e CELESTINO PÉREZ, Sebastián (coord.) – *El vino en época tardoantigua y medieval – Simposio Internacional de Arqueología del Vino*. Murcia: UNED.

- SARDINHA, António José d'Oliveira (1958) – *O lagar romano de Palma*. Évora: Boletim da Junta de Província do Alto Alentejo, pp. 65-73.
- ____ (1967) – *A villa lusitano-romana de Torre Palma (Monforte)*. Lavoura Portuguesa. V. 3-4. Lisboa, pp. 10-16.
- SARGNON, Odette (1957) – *A la ferme-villa-romaine de Torre de Palma*. Revue Archéologique, V. 50, Paris, pp. 84-89.
- SANCHES, Maria de Jesus (1997) – *Pré-história Recente de Trás-os-Montes e Alto Douro (O abrigo do Buraco da Pala no Contexto Regional)*. Série “Textos”. V. 1. Porto: SPAE.
- SANDE-LEMONS, Francisco (1993) – *O povoamento romano de Trás-os-Montes Oriental*. Dissertação de doutoramento. Braga: Universidade do Minho. Policopiado.
- SANTOS, Cézer Renato dos (2011) – *As cerâmicas de produção local do centro oleiro romano da Quinta do Rouxinol*. Dissertação de Mestrado em Arqueologia sob a orientação de Catarina Viegas e Carlos Fabião. Lisboa: FLUL. Policopiado.
- SANTOS, Maria José Ferreira dos, ALMEIDA, Pedro Brochado de e RODRIGUES, Sandra Raquel (2000) – *Dos sepulcros e lagares de Rabaçal (Mêda)*. Douro – Estudos e documentos. V. 5 (9). Porto: GEHVID, pp. 179-203.
- SEQUEIRA, Carla e FAUVRELLE, Natália (2005) – *Cupa Anepigrafa de Trevões*. Ficheiro Epigráfico. N.º 79. Coimbra: Instituto de Arqueologia.
- SERRA RÀFOLS, Josep de C. (1945) – *El poblamiento en el Vale medio de Anas en la época romana*. Cáceres: Revista Estremeña, pp. 259-273.
- ____ (1947) – *Algunos elementos que puede aportar la arqueología para el conocimiento del estado social y de la economía rural hispanorromana*. Revista Internacional de Sociología. V. 18, pp. 451-466.
- ____ (1949) – *La capilla funeraria de la Dehesa de ‘La Cocosá’*. Revista de Estudios Estremeños. V. 1-2. Cáceres, pp. 105-116.
- ____ (1952) – *La villa romana de La Cocosá*. Badajoz: Diputación Provincial de Badajoz.
- ____ (1954) – *A propósito de la villa de La Cocosá, rectificación*. Madrid: AESPA.
- SILLIÈRES, Pierre (1982) – *Centuriation et voie romaine au sud de Mérida: contribution à la délimitation de la Bétique et de la Lusitanie*. Mélanges de la Casa de Velázquez. V. 18. N.º 1, Salamanca, pp. 437-448.
- ____ (2001) – *Voies d'eau et essor économique de l'Hispanie*. Zephyrus. V. 53-54. Salamanca, pp. 433-442.
- SILVA, Armando Coelho Ferreira da (1986) – *A Cultura Castreja no Noroeste de Portugal*. Paços de Ferreira: Museu Arqueológico da Citânia de Sanfins.
- SILVA, António Manuel e GUIMARÃES, Joaquim Gonçalves de (coord.) (2011) – *Programa de investigação arqueológica e valorização cultural do Complexo Arqueológico do Castelo de Crestuma – Vila Nova de Gaia (Projecto CASTR'UÍMA) – relatório da 1.ª campanha de trabalhos arqueológicos (2010)*. Vila Nova de Gaia: Gabinete de História, Arqueologia e Património (ASCR/CQ).
- ____ (2012) – *Programa de investigação arqueológica e valorização cultural do Complexo Arqueológico do Castelo de Crestuma – Vila Nova de Gaia (Projecto CASTR'UÍMA) – relatório da 2.ª campanha de trabalhos arqueológicos (2011)*. Vila Nova de Gaia: Gabinete de História, Arqueologia e Património (ASCR/CQ).
- SILVA, António Carlos (1999) – *Salvamento Arqueológico no Guadiana. Do inventário patrimonial à minimização dos impactes*. Memórias d'Odiana, V. 1. Beja: EDIA.
- SILVA, António Carlos e PERDIGÃO, José (1998) – *Contributo para a carta arqueológica de Arraiolos: folha 437 da Carta Militar de Portugal*. Arraiolos: Câmara Municipal de Arraiolos.
- SILVA, Carlos Tavares da e SOARES, Joaquina (1993) – *Ilha do Pessegueiro. Porto Romano da Costa Alentejana*. Lisboa: Instituto da Conservação da Natureza.
- SILVA, Luís (2007) – *Balsa, a cidade perdida*. Tavira: Campo arqueológico de Tavira/Câmara Municipal de Tavira.
- SOUSA, Luís, NUNES, Manuel e GONÇALVES, Carlos (2006) – *O vinho na antiguidade clássica*. Oppidum. V. 1. Lousada: Câmara Municipal de Lousada, pp. 69-85.
- STANISLAWSKI, Dan (1975) – *Dionysus Westward: Early religion and the economical impact of wine*. The Geographical Review. V. 65. N.º 4. New Jersey, pp. 427-444.
- SUÁREZ PIÑEIRO, Ana María (2010) – *El vino en la Antigüedad Tardía*. In *Actas de La Cultura del Vino – primer congreso peninsular*. Santiago de Compostela: CSIC-XG, pp. 43-66.
- TCHERNIA, André e BRUN, Jean-Pierre (1999) – *Le vin romain antique*. Grenoble: Glénant.

- TCHERNIA, André (1983) – *Italian wine in Gaul at the end of the republic*. In GARNSEY, Peter et alii (coord.) *Trade in the ancient economy*. London. University of California Ed.
- ____ (1986) – *Le vin de l'Italie romaine*. Paris: École Française de Rome.
- ____ (2011) – *Les romains et le commerce*. Nápoles: CNRS.
- TEIXEIRA, Carlos (1939) – *Estação romana de Canelas (Poiars da Régua)*. Separata de Trabalhos da Sociedade Portuguesa de Antropologia e Etnologia. V. 9. Porto.
- TENTE, Catarina (2007) – *Lagares, lagaretas ou lagariças rupestres da vertente noroeste da Serra da Estrela*. RPA. Série 1. V. 10. Lisboa: IPPAR.
- THURMOND, David (2006) – *A handbook of food processing in Classical Rome – for her bounty no winter*. Boston: Brill.
- TORRES-VILLA, Luis Miguel e MÜLLER, José Luis Mosquera (2001) – *Caracterización de las pepitas de vid de una ofrenda funeraria romana bajo-imperial (s. IV-V) de Los Bodegones (Mérida)*. Mérida, excavaciones arqueológicas, V. 7. Mérida, pp. 455-465.
- VASCONCELLOS, José Leite de (1898) – *Excursão archeologica ao sul de Portugal*. O Arqueólogo Português, 1.ª série, V. 4, Lisboa, pp. 103-134.
- ____ (1900) – *Da Lusitânia à Betica*. O Arqueólogo Português, 1.ª série, V. 8, Lisboa, pp. 225-249.
- VAZ, João Luís da Inês (1991) – *Carta arqueológica do concelho de Sátão*. Sátão: Câmara Municipal de Sátão.
- ____ (1997) – *A civitas de Viseu (espaço e sociedade)*. Tese de Doutoramento em Arqueologia apresentada à Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra. Policopiada.
- VIANA, Abel (1945) – *Museu regional de Beja*. 1.ª série. V. 2. Beja: ArBeja, pp. 309-339.
- ____ (1947) – *Notas históricas, arqueológicas e etnográficas do Baixo Alentejo*. 1.ª série. V. 4. Beja: ArBeja, pp. 135-147.
- ____ (1955a) – *Apontamentos de estações romanas e visigóticas da região de Elvas (Portugal)*. In *III Congresso Nacional de Arqueologia*. 12. Zaragoza: Secretaría General de los Congresos Nacionales, pp. 568-578.
- ____ (1955b) – *Notas históricas, arqueológicas e etnográficas do Baixo Alentejo*. 1.ª série. V. 12. Beja: ArqBeja, pp. 3-35.
- ____ (1957) – *Ruínas romanas do Mosteiro de São Cucufate em Vila de Frades*. ArBeja. 1.ª série. V. 14. Beja, pp. 3-57.
- ____ (1959) – *Villa romana do Monte do Meio*. 1.ª série. V. 16. Beja: ArBeja, pp. 36-43.
- VIEGAS, Catarina (2004) – *A cidade de Ossonoba e as importações cerâmicas*. In BICHO, Nuno (coord.) – *Actas do IV.º Congresso de Arqueologia Peninsular*. Promontoria Monográfica. V. 10. Faro: Ualg, pp. 215-231.
- VIEIRA, Marina (2004) – *Alto Paiva. Povoamento nas épocas romana e alto-medieval*. Trabalhos de Arqueologia. V. 36. Lisboa: IPA.
- VILATELA, Luciano Pérez (2000) – *De la Lusitania independiente a la creación de la provincia*. In GORGES, Jean-Gérard e BASSARATE, Trinidad Nogales (coord.) – *Sociedad y cultura en Lusitania romana: IV mesa redonda internacional*. Cáceres: Junta de Extremadura.
- VIZETELLY, Henry (1880) – *Facts about Port and Madeira*. Londres: Ward, Lock & Co.
- WHITE, K.D. (1967) – *Agricultural Implements of the Roman World*. Cambridge: Cambridge University Press.
- ____ (1975) – *Farm equipment of the Roman World*. Cambridge: Cambridge University Press.
- WOOLF, Greg (1998) – *Becoming Roman: the origins of provincial civilizations in Gaul*. Cambridge: Cambridge University Press.

Webgrafia

- Pierre Vallat et Manon Cabanis « Le site de “ Champ Chalatras ” aux Martres-d’Artière (Puy-de-Dôme) et les premiers témoins archéologiques de la viticulture gallo-romaine dans le bassin de Clermont-Ferrand (Auvergne) », *Revue archéologique du Centre de la France*, Tome 48, 2009. URL: <http://racf.revues.org/index1325.html>. – Consultado a 20 de Fevereiro de 2011.
- IGESPAR, Ministério da Cultura, Sistema Endovélico. URL: <http://www.igespar.pt/pt/patrimonio/pesquisa/geral/arqueologico-endovelico/>. – Consultado a 20 de Julho de 2011.
- “La Nave ‘A Dolia’ di Diano Marina”. URL: <http://www.sullacrestadellonda.it/archo/dianoindex.htm>. – Consultado a 20 de Junho de 2010.

- Les grands pressoirs bourguignons pré-industriels: essai de chrono-typologie – In Situ n.º 5 – décembre 2004. URL: http://www.insitu.culture.fr/article.xsp?numero=5&id_article=d10-868 – Consultado a 21 de Junho de 2010.
- The McMaster Trajan Project. URL: <http://www.stoa.org/trajan/> – Consultado a 22 de Junho de 2011.
- Roman Warm Period (Europe – Mediterranean). URL: <http://www.co2science.org/subject/r/summaries/rwpeuropemed.php> – Consultado a 22 de Agosto de 2011.

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1. Principais grupos linguísticos da Península Ibérica no século Iº d.C. (Infografia de Pedro Pereira, a partir de SILVA, 2010)	21
Figura 2. Localização da província da Lusitânia na Península Ibérica. (Infografia de Pedro Pereira)	24
Figura 3. Cidades romanas conhecidas na Lusitânia durante o século IVº d.C. (Infografia de Pedro Pereira, a partir de ALARCÃO, 1988a, 1988b e OSLAND, 2005)	25
Figura 4. Evolução política da Península Ibérica entre os séculos IIº e IVº d.C. (Infografia de Pedro Pereira, a partir de ALARCÃO, 1988a, 1988b, MANTAS, 1990 et OSLAND, 2005)	27
Figura 5. Divisão administrativa da Península Ibérica no século VI d.C. (Infografia do autor, a partir de ALARCÃO, 1988a, 1988b, MANTAS, 1990 et OSLAND, 2005)	30
Figura 6. «Espaço sagrado» (Cancho Roano, Zalamea de la Serena). (AYUSO, 2009)	34
Figura 7. Fragmentos de <i>dolium</i> vinário (Rumansil I, Murça do Douro). (A.N.S. Coixão, 1986)	38
Figura 8. Zonas de apelações vitícolas actuais no território correspondente à antiga Lusitânia. (Infografia de Pedro Pereira)	38
Figura 9. Diferentes formas de plantação de vinha (a. videiras com estacaria simples simples; b. <i>vitis characatae</i> ; c. <i>vitis camarata</i> ; d. em pérgola; e. sistema de estacaria piemontês. (FERDIÈRE <i>et alii</i> , 2006)	39
Figura 10. Festa após a vindima (Quinta do Noval, Vale do Douro). (Ferdrière <i>et alii</i> , 2006)	41
Figura 11. Transporte de uvas durante a vindima (Vale do Douro). (Casa Alvão, 1940)	42
Figura 12. Transporte de vinho (Vale do Douro). (Casa Alvão, 1940)	43
Figura 13. Esquema representando um lagar romano, utilizando <i>fuscinae</i> para a extracção de vinho. (Infografia de Pedro Pereira)	43
Figura 14. <i>Ceira</i> utilizada para a produção de azeite, muito similar às <i>fuscinae</i> romanas. (Pedro Pereira, 2008)	45
Figura 15. Prensagem de uvas (Vale do Douro). (E. Biel, 1880)	45
Figura 16. Envelhecimento de vinho em talhas. (Vinhos do Alentejo, 2007)	47
Figura 17. Estela funerária de uma vendedora de vinho (<i>Emerita Augusta</i>). (BRUN <i>et alii</i> , 2004)	49
Figura 18. <i>Villa</i> de Vale do Mouro (Coriscada). Identificação dos vários blocos de edifícios segundo as suas funcionalidades. (Infografia de Damien Tourgon, Adaptada)	54
Figura 19. Corredor em torno do pátio central (<i>villa</i> de Vale do Mouro, Coriscada). (Pedro Pereira, 2009)	56
Figura 20. <i>Villa</i> de Torre de Palma, Monforte. Estruturas da <i>villa</i> linear original. (IGESPAR, 2010)	56
Figura 21. Restituição da última fase construtiva, <i>villa</i> aulica (<i>villa</i> de São Cucufate, Vidigueira). (ETIÉNNE, 1990)	57
Figura 22. Base de prensa re-utilizada na <i>cella vinaria</i> (<i>villa</i> de Vale do Mouro, Coriscada). (Damien Tourgon, 2009)	58
Figura 23. Mapa com a localização de estruturas de exploração agrícola e produção de vinho na Lusitânia em pleno funcionamento durante o século IIIº d.C. (Infografia de Pedro Pereira)	59
Figura 24. <i>Cella vinaria</i> da <i>villa</i> do Prazo (Freixo de Numão). (Pedro Pereira, 2008)	60
Figura 25. <i>Villa</i> do Alto da Fonte do Milho (Canelas). (Pedro Pereira, 2010)	61
Figura 26. Mapa demonstrando um possível modelo de centurição de <i>Emerita Augusta</i> . (ARIÑO GIL e GURT, 1994)	63
Figura 27. Vista aérea da cidade de Beja. (GoogleMaps, 2010)	64

Figura 28. Planta da <i>villa</i> de Carrión. (PICADO, 2004)	65
Figura 29. Plano do lagar de Carrión. (Infografia de Pedro Pereira, a partir de PICADO, 2004)	66
Figura 30. <i>Villa</i> de La Dehesa de la Cocosa. (SERRA RÀFOLS, 1952)	68
Figura 31. <i>Villa</i> de La Dehesa de la Cocosa. (Junta de Extremadura, 2010)	69
Figura 32. <i>Villa</i> de La Dehesa de la Cocosa. Peso de lagar de tipo Brun 13. (SERRA RÀFOLS, 1999)	70
Figura 33. <i>Villa</i> de La Sevillana. (AGUILLAR e GUICHARD, 1993)	71
Figura 34. Plano do lagar de La Sevillana. (Infografia do autor, a partir de BRUN, 2004)	72
Figura 35. <i>Villa</i> de Torre de Águila. Detalhe da passagem entre o <i>calcatorium</i> e o <i>lacus</i> . (RODRÍGUEZ MARTÍN e GORGES, 1999)	73
Figura 36. <i>Villa</i> de Torre de Águila. (RODRÍGUEZ MARTÍN e GORGES, 1999)	74
Figura 37. Plano da <i>cella vinaria</i> de Torre de Águila. (Infografia de Pedro Pereira, a partir de PEÑA CERVANTES, 2010)	75
Figura 38. <i>Villa</i> de Torre de Águila. Peso de lagar. (RODRÍGUEZ MARTÍN e GORGES, 1999)	76
Figura 39. Plano da Insuinha 2. (ArqueoEstudos, 2008)	77
Figura 40. Localização das sondagens precedentes à escavação da Insuinha 2. (ArqueoEstudos, 2008)	78
Figura 41. Pedrogão. Peso de lagar re-utilizado (tipo B12), procedente provavelmente do sítio de Insuinha II. (Susana Cosme, 2008)	79
Figura 42. Plano do lagar da Insuinha 2. (Infografia de Pedro Pereira, a partir de COSME, 2010)	79
Figura 43. Insuinha 2, Pedrogão. <i>Dolia</i> descobertas na <i>cella vinaria</i> . (ArqueoEstudos, 2010)	80
Figura 44. <i>Villa</i> de Milreu (Faro). (VEIGA, 1877)	81
Figura 45. <i>Villa</i> de Milreu (Faro). (IGESPAR, 2008)	82
Figura 46. Plano do lagar da <i>villa</i> de Milreu. (Infografia de Pedro Pereira, a partir de HAUSCHILD, 1997)	82
Figura 47. <i>Villa</i> de São Cucufate (Vidigueira). (Pedro Pereira, 2010)	83
Figura 48. Plano do lagar da <i>villa</i> de São Cucufate. (Infografia de Pedro Pereira, a partir de ÉTIENNE, 1990)	84
Figura 49. <i>Villa</i> de São Cucufate. Pesos de lagar. (ÉTIENNE, 1990)	85
Figura 50. <i>Villa</i> de São Cucufate. Sítios romanos na área de influência da <i>villa</i> . (ÉTIENNE, 1990)	86
Figura 51. <i>Villa</i> de Torre de Palma (Monforte). (IGESPAR, 2010)	87
Figura 52. <i>Villa</i> de Torre de Palma. (DGMN, 2010)	88
Figura 53. <i>Villa</i> de Torre de Palma. Restituição da <i>cella vinaria</i> . (BRUN, 1997)	89
Figura 54. Plano da <i>cella vinaria</i> de Torre de Palma. (Infografia de Pedro Pereira, a partir de PEÑA CERVANTES, 2010)	89
Figura 55. Acesso principal ao Alto da Fonte do Milho (escavação promovida pela DRC-N, 2011). (Pedro Pereira, 2011)	90
Figura 56. “Piscina”. <i>Villa</i> do Alto da Fonte do Milho. (TEIXEIRA, 1913)	91
Figura 57. Estruturas visíveis na <i>villa</i> do Alto da Fonte do Milho. (Pedro Pereira, 2010)	92
Figura 58. <i>Villa</i> do Alto da Fonte do Milho. (DGEMN, 1961)	94
Figura 59. Plano do lagar do Alto da Fonte do Milho. (Infografia de Pedro Pereira, a partir de CORTEZ, 1951)	95
Figura 60. <i>Villa</i> de Olival dos Telhões (Almendra). (COSME, 2000)	97
Figura 61. Plano do lagar de Olival dos Telhões. (Infografia de Pedro Pereira, a partir de COSME, 2000)	98
Figura 62. <i>Villa</i> do Olival dos Telhões. Vista dos tanques e da zona de implantação da <i>area</i> do lagar. (COSME, 2000)	99
Figura 63. <i>Villa</i> do Prazo (Freixo de Numão). Área Sul. (DAMIEN TOURGON, 2009)	100
Figura 64. Plano da <i>cella vinaria</i> do Prazo. (Infografia de Pedro Pereira)	101
Figura 65. <i>Villa</i> do Prazo. <i>Cella vinaria</i> . (Pedro Pereira, 2009)	102
Figura 66. <i>Villa</i> do Prazo. Estruturas negativas para a plantação de vinha. (Tony Silvino e Stephane Carrara, 2005)	102
Figura 67. <i>Villa</i> da Quinta da Fórnea (Belmonte). (ArqueoHoje 2008)	103
Figura 68. <i>Villa</i> da Quinta da Fórnea. (ArqueoHoje 2008)	103
Figura 69. Plano do lagar da Quinta da Fórnea. (Infografia de Pedro Pereira, a partir de PINTO, 2005)	104

Figura 70. <i>Villa</i> da Quinta da Fórnea. Detalhe do lagar. (ArqueoHoje, 2000)	105
Figura 71. Rumansil I (Murça do Douro). (COIXÃO e SILVINO, 2007)	106
Figura 72. Plano da <i>cella vinaria</i> de Rumansil I. (Infografia de Pedro Pereira)	107
Figura 73. Rumansil I. Vista do tanque B. (Pedro Pereira, 2009)	107
Figura 74. <i>Villa</i> de Vale do Mouro (Coriscada). Estela de <i>Eleuterius</i> . (A.N.S. Coixão, 2007)	108
Figura 75. Plano da <i>villa</i> de Vale do Mouro. (Equipa do ESPROCOM, 2010)	110
Figura 76. <i>Villa</i> de Vale do Mouro. Detalhe dos tanques do lagar. (Pedro Pereira, 2009)	111
Figura 77. <i>Villa</i> de Vale do Mouro. Detalhe da <i>area</i> do lagar. (Pedro Pereira, 2009)	111
Figura 78. Plano da <i>cella vinaria</i> de Vale do Mouro. (Infografia de Pedro Pereira, 2008)	112
Figura 79. <i>Villa</i> de Vale do Mouro. Espaço ligado à degustação de produtos. (Pedro Pereira, 2008)	113
Figura 80. <i>Villa</i> de Vale do Mouro. Restituição da <i>cella vinaria</i> . (Infografia de Pedro Pereira)	114
Figura 81. <i>Villa</i> de Vale do Mouro. <i>Dolium</i> vinário de tipo VI. (Pedro Pereira, 2009)	114
Figura 82. Localização da <i>Insula</i> do Vaso Fálco. (BRUN, 2004)	115
Figura 83. Plano do lagar da <i>Insula</i> do Vaso Fálco. (Infografia de Pedro Pereira, a partir de PEÑA CERVANTES, 2010)	116
Figura 84. Eira Velha (Lamas). Fotografia aérea. (Omniknos, 2011)	117
Figura 85. Eira Velha. Detalhe do lagar. (Rui Ramos, 2011)	117
Figura 86. Eira Velha. Estrutura negativa para a plantação de vinha. (Pedro Pereira, 2011)	118
Figura 87. Tipologia de lagares de J.-P. Brun. (BRUN, 1986)	121
Figura 88. Mosaico da Casa do Anfiteatro (Mérida). (Junta de Extremadura, 2010)	122
Figura 89. Gravura representando a produção do vinho no Vale do Douro. (PRATER, 1880)	123
Figura 90. <i>Arbore</i> procedente da <i>villa</i> de Torre de Águila. (RODRÍGUEZ MARTÍN, 1999)	125
Figura 91. Rumansil I. Tanques B e C. (Pedro Pereira, 2009)	129
Figura 92. Restituição da <i>cella vinaria</i> de Rumansil I. (Infografia de Pedro Pereira)	132
Figura 93. Tipologia dos lagares escavados na rocha. (Infografia de Pedro Pereira)	134
Figura 94. Tipo A (São João, Guarda). (Infografia de Pedro Pereira a partir de ANTUNES e FARIA, 2004)	135
Figura 95. Tipo B (Vinha do Celestino, Guarda). (Infografia de Pedro Pereira a partir de ANTUNES e FARIA, 2004)	135
Figura 96. Tipo C (Castelo 5, Fiolhoso). (Infografia de Pedro Pereira a partir de ANTUNES e FARIA, 2004)	135
Figura 97. Vista, a partir do castelo, da planície de Marialva. (Pedro Pereira, 2010)	137
Figura 98. Lagar de Moreirinha (Longroiva). (Infografia de Pedro Pereira a partir de ANTUNES e ALMEIDA, 1998)	138
Figura 99. Serra da Estrela, vista aérea da zona prospectada. (GoogleMaps, 2010)	139
Figura 100. Ânfora fenícia (Castro Marim). (ARRUDA, 2011)	145
Figura 101. Tipologia de ânforas lusitanas de Dias Diogo. (DIAS DIOGO, 1987)	146
Figura 102. Fundo de <i>dolium</i> (<i>villa</i> de Milreu). (Pedro Pereira, 2008)	147
Figura 103. Tipo I. (Infografia de Pedro Pereira)	149
Figura 104. Tipo II. (Infografia de Pedro Pereira)	150
Figura 105. Tipo III. (Infografia de Pedro Pereira)	150
Figura 106. Tipo IV. (Infografia de Pedro Pereira)	150
Figura 107. Tipo V. (Infografia de Pedro Pereira)	151
Figura 108. Tipo VI. (Infografia de Pedro Pereira)	151
Figura 109. Revestimento de pez em talha (Alentejo). (INÊS VAZ PINTO, 1999)	152
Figura 110. Rumansil I (Murça do Douro). Detalhe dos dois fornos de produção cerâmica. (Pedro Pereira, 2009)	154
Figura 111. Forno I de Rumansil I e respectiva restituição funcional. (Infografia de Pedro Pereira a partir de COIXÃO, PEREIRA e SILVINO, 2010)	155
Figura 112. Produções cerâmicas de Rumansil I. (SILVINO e MAZZA, 2005)	156
Figura 113. Quinta Rouxinol (Seixal). (Centro de Arqueologia de Almada, 1991)	157

Figura 114. Quinta do Rouxinol. (Centro de Arqueologia de Almada, 1991)	158
Figura 115. Principais tipos anfóricos produzidos na Quinta do Rouxinol. (FABIÃO, 2004)	159
Figura 116. Cave de tonéis. (CALÉM, 2008)	160
Figura 117. Gravura representando o transporte de vinho em odres no Vale do Douro. (VIZTELLY, 1877)	162
Figura 118. Oficina de tonelaria, Porto. (Casa Alvão, c. 1940)	163
Figura 119. <i>Cupae</i> funerárias (Plaza de Madrid, Barcelona). (LLANZA e HERERIA BERCERO, 2010)	164
Figura 120. Mapa com as <i>cupae</i> lusitanas referenciadas por R. Étienne. (Infografia de Pedro Pereira a partir de ÉTIENNE, 2000)	165
Figura 121. Detalhe do transporte de tonéis em embarcação (Coluna de Trajano, Roma). (McMASTER TRAJAN PROJECT, 2010)	166
Figura 122. <i>Cupae</i> re-utilizadas na muralha do Castelo de Coria (Cáceres). (FERNÁNDEZ-SALGUERO e CORDERO, 2010)	167
Figura 123. Localização dos monumentos funerários de tipo <i>cupa</i> repertoriados neste trabalho. (Infografia de Pedro Pereira)	168
Figura 124. Tipologia das <i>cupae</i> lusitanas. (Infografia de Pedro Pereira)	169
Figura 125. Instrumentos em ferro utilizados para vitivinicultura, Vale do Douro (Coleção privada)	173
Figura 126. <i>Falculae</i> da <i>villa</i> de Torre de Palma. (Infografia de Pedro Pereira)	174
Figura 127. <i>Falx vineatica</i> da <i>villa</i> de Torre de Palma. (Infografia de Pedro Pereira)	175
Figura 128. <i>Falx</i> da <i>villa</i> de São Cucufate. (Infografia de Pedro Pereira)	176
Figura 129. «Machado», <i>villa</i> de Vale do Mouro. (RAULT, 2009)	177
Figura 130. Podão da marca Vitorex. (Pedro Pereira, 2011)	178
Figura 131. Distâncias entre a <i>villa</i> de São Cucufate e <i>Pax Iulia</i> . (Infografia de Pedro Pereira)	183
Figura 132. Via romana (Eira Velha, Miranda do Corvo). (Rui Ramos, 2011)	184
Figura 133. Alguns exemplos de estudos sobre trajectos viários romanos no território português actual. (MANTAS, 1996; MANTAS, 2002; ALARCÃO, 2002 e MANTAS, 1984)	187
Figura 134. Principais eixos viários da Lusitânia. (Infografia de Pedro Pereira)	189
Figura 135. Vias fluviais e marítimas conhecidas no território da Lusitânia durante o século IV ^o d.C. (Infografia de Pedro Pereira)	190
Figura 136. Baixo-relevo de Neumagen, século III ^o d.C. (BRUN <i>et alii</i> , 2004)	192
Figura 137. Mosacos de Baco e inscrições votivas a <i>Liber Pater</i> conhecidas na Lusitânia. (Infografia de Pedro Pereira)	197
Figura 138. As três lucernas representativas de Baco da Casa del Mitreo (Mérida). (OUTEIRIÑO, 1991-1992)	199
Figura 139. Mosaico com uma representação do Triunfo de Baco, <i>villa</i> de Torre de Palma. (Museu Nacional de Arqueologia, 2002)	199
Figura 140. Mosaico com uma representação do Triunfo de Baco, <i>villa</i> de Vale do Mouro. (TONY SILVINO, 2008)	200

PARTE II

CORPUS DOS VESTÍGIOS ROMANOS ASSOCIADOS AO VINHO NA LUSITÂNIA

A última parte do nosso trabalho é dedicada aos vestígios da actividade vitícola e ao vinho romano na Lusitânia. Cada sítio arqueológico (ou descoberta) é identificado pelo seu topónimo actual, localização georeferenciada, quando possível, e outras informações relevantes. Indicam-se também todas as referências em publicações e, quando possível, desenhos ou imagens do sítio ou vestígios associados à produção ou consumo de vinho na época romana.

A sigla “ND” é utilizada para definir os campos para os quais não nos foi possível encontrar informações. Optámos por não abordar extensivamente os casos descritos no texto principal.

Finalmente, nem todas as informações disponíveis, nomeadamente de intervenções em curso, foram incorporadas neste corpus, concluído em Julho de 2011.

Topónimo	Arroyodón
Tipo	Lagar escavado na rocha
Localização	Arroyodón, San Martín de Trevejo, Cáceres
<i>Conventus</i>	<i>Emeritensis</i>
Coordenadas (WGS 84)	40°12'21" N/ 6°47'02" W
Altitude relativa	210 m
Cronologia	ND
Dimensões	Lagar escavado na rocha de tipo A1
Observações	ND
Local ou estado de conservação	Prospectado/desconhecido
Possíveis ligações com outros sítios	ND
Bibliografia	FIGUEROLA PANIAGUA, 1999; PEÑA CERVANTES, 2011

Topónimo Carrión

Tipo *Villa*

Localização Mérida

Conventus Emeritensis

Coordenadas (WGS 84) 39°26'06" N/ 7°33'54" W

Altitude relativa 790 m

Cronologia Iº/IVº d.C.

Dimensões *Villa*

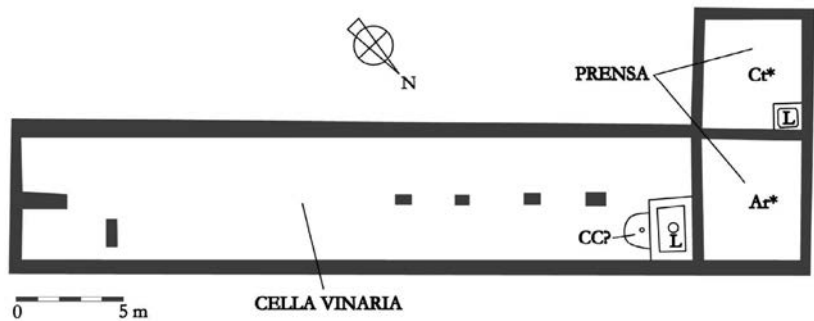
Observações Presença de *cella vinaria*

Local ou estado de Escavado
conservação

Possíveis ligações ND
com outros sítios

Bibliografia PICADO, 2004; PEÑA CERVANTES, 2011

Imagens



Créditos PEÑA CERVANTES, 2010

Topónimo	Dehesa de la Cocosa
Tipo	<i>Villa</i>
Localização	Hijonales, Badajoz
<i>Conventus</i>	<i>Emeritensi</i>
Coordenadas (WGS 84)	39°01'79" N/ 6°56'06" W
Altitude relativa	190 m
Cronologia	Iº/IVº d.C.
Dimensões	<i>Villa</i> de peristilo
Observações	Dois contrapesos de lagar, duas áreas de prensagem e dois espaços de armazenamento, possivelmente para vinho
Local ou estado de conservação	Escavado parcialmente
Possíveis ligações com outros sítios	ND
Bibliografia	SERRA RÁFOLS, 1945, 1947, 1952, 1954; GORGES, 1979; ALONSO SANCHÉS, 1983; FERNÁNDEZ CASTRO, 1983; SAÉNZ, 1991; BRUN, 2004; PEÑA CERVANTES, 2010

Imagens



Créditos PEÑA CERVANTES, 2010

Topónimo	El Rincón
Tipo	Lagar escavado na rocha
Localização	Villamiel, Cáceres
<i>Conventus</i>	<i>Emeritensis</i>
Coordenadas (WGS 84)	40°11'17" N/ 6°46'15" W
Altitude relativa	190 m
Cronologia	ND
Dimensões	Lagareta em xisto (1,10 x 0,65 m)
Observações	ND
Local ou estado de conservação	Prospectado/desconhecido
Possíveis ligações com outros sítios	ND
Bibliografia	FIGUEROLA PANIAGUA, 1999; PEÑA CERVANTES, 2010

Topónimo	Joao Vicente
Tipo	Estrutura descoberta durante prospeção
Localização	Villamiel, Cáceres
<i>Conventus</i>	<i>Emeritensis</i>
Coordenadas (WGS 84)	40°11'00" N/ 6°46'41" W
Altitude relativa	200 m
Cronologia	ND
Dimensões	Referência a um contrapeso cilíndrico (0,78 x 0,90 m) com perfuração central
Observações	ND
Local ou estado de conservação	Prospectado/desconhecido
Possíveis ligações com outros sítios	ND
Bibliografia	FIGUEROLA PANIAGUA, 1999; PEÑA CERVANTES, 2010

Topónimo	La Sevillana
Tipo	<i>Villa</i>
Localização	Esparragosa de Lares, Badajoz
<i>Conventus</i>	<i>Emeritensis</i>
Coordenadas (WGS 84)	38°57'22" N/ 5°15'43" W
Altitude relativa	370 m
Cronologia	IIº/Vº d.C.
Dimensões	<i>Villa</i>
Observações	<i>Calcatorium</i> de lagar, muito provavelmente vinário
Local ou estado de conservação	Escavado parcialmente
Possíveis ligações com outros sítios	ND
Bibliografia	SAÈNZ, 1991a, 1991b; SAÈNZ, 1993; BRUN, 2004; PEÑA CERVANTES, 2010

Topónimo	La Vega
Tipo	<i>Villa</i>
Localização	Puebla de la Calzada, Badajoz
<i>Conventus</i>	<i>Emeritensis</i>
Coordenadas (WGS 84)	38°53'51" N/ 6°36'21" W
Altitude relativa	130 m
Cronologia	ND
Dimensões	<i>Villa</i> linear
Observações	Foram observados <i>dolia</i> , ânforas vinárias e vestígios de lagares
Local ou estado de conservação	Escavado parcialmente
Possíveis ligações com outros sítios	ND
Bibliografia	GORGES, 1979; GORGES et RODRÍGUEZ MARTÍN, 2000; PEÑA CERVANTES, 2010

Topónimo	Las Viñas
Tipo	Estrutura descoberta durante prospeção
Localização	Esparralejo, Badajoz
<i>Conventus</i>	<i>Emeritensis</i>
Coordenadas (WGS 84)	38°55'57" N/ 6°25'51" W
Altitude relativa	120 m
Cronologia	ND
Dimensões	Referência a um contrapeso cilíndrico em granito
Observações	ND
Local ou estado de conservação	Prospectado/desconhecido
Possíveis ligações com outros sítios	ND
Bibliografia	GORGES, 1979; GORGES et RODRÍGUEZ MARTÍN, 2000; PEÑA CERVANTES, 2010

Topónimo	Mayoralguillo de Vargas
Tipo	Lagar escavado na rocha
Localização	Mayoralguillo de Vargas, Cáceres
<i>Conventus</i>	<i>Emeritensis</i>
Coordenadas (WGS 84)	39°20'44" N/ 6°12'52" W
Altitude relativa	240 m
Cronologia	ND
Dimensões	Lagar escavado na rocha
Observações	Dois lagares
Local ou estado de conservação	Foi descoberto um contrapeso de tipo Brun 54 próximo do lagar
Possíveis ligações com outros sítios	ND
Bibliografia	GORGES et RODRÍGUEZ MARTÍN, 1999; PEÑA CERVANTES, 2010
Imagens	



Créditos GORGES et RODRÍGUEZ MARTÍN, 1999

Topónimo	San Miguel I
Tipo	Lagar escavado na rocha
Localização	Eljas, Cáceres
<i>Conventus</i>	<i>Emeritensis</i>
Coordenadas (WGS 84)	40°13'06" N/ 6°51'29" W
Altitude relativa	190 m
Cronologia	ND
Dimensões	Lagar de tipo A3 (<i>Calcatorium</i> 1,93 m x 1,50 m e <i>Lacus</i> 0,90 x 0,62 m)
Observações	ND
Local ou estado de conservação	Prospectado/desconhecido
Possíveis ligações com outros sítios	ND
Bibliografia	FIGUEROLA PANIAGUA, 1999; PEÑA CERVANTES, 2010

Topónimo	Torre de Águila
Tipo	<i>Villa</i>
Localização	Barbaño, Badajoz
<i>Conventus</i>	<i>Emeritensis</i>
Coordenadas (WGS 84)	38°52'81" N/6°35'65" W
Altitude relativa	200 m
Cronologia	IIº/Vº d.C.
Dimensões	<i>Villa</i> de peristilo
Observações	Dois lagares e <i>cella vinaria</i> (três pesos de lagar)
Local ou estado de conservação	Escavado
Possíveis ligações com outros sítios	ND
Bibliografia	RODRÍGUEZ MARTIN, 1988a, 1988b, 1990, 1994, 1995a, 1995b, 1997, 1999a, 1999b; SAËNZ, 1991; QUIROGA <i>et alii</i> , 2000-2001; BRUN, 2004; PEÑA CERVANTES, 2010

Imagens

Créditos QUIROGA *et alii*, 2000-2001

Topónimo	Valdelarrosa
Tipo	Estrutura descoberta durante prospeção
Localização	San Martín de Trevejo, Cáceres
<i>Conventus</i>	<i>Emeritensis</i>
Coordenadas (WGS 84)	40°12'43" N/ 6°46'26" W
Altitude relativa	210 m
Cronologia	ND
Dimensões	Peso de lagar cilíndrico (0,84 x 1 m)
Observações	ND
Local ou estado de conservação	Prospectado/desconhecido
Possíveis ligações com outros sítios	ND
Bibliografia	FIGUEROLA PANIAGUA, 1999; PEÑA CERVANTES, 2010

Topónimo	Valdelospozos
Tipo	Casal
Localização	Villamiel, Cáceres
<i>Conventus</i>	<i>Emeritensis</i>
Coordenadas (WGS 84)	40°12'52" N/ 6°46'32" W
Altitude relativa	170 m
Cronologia	ND
Dimensões	Area em xisto (1,14 x 0,80 m)
Observações	ND
Local ou estado de conservação	Prospectado/desconhecido
Possíveis ligações com outros sítios	ND
Bibliografia	FIGUEROLA PANIAGUA, 1999; PEÑA CERVANTES, 2010

Topónimo	Valparaíso
Tipo	Estrutura descoberta durante prospeção
Localização	Valparaíso, Peralada de la Mata, Cáceres
<i>Conventus</i>	<i>Emeritensis</i>
Coordenadas (WGS 84)	39°51'41" N/ 5°28'36" W
Altitude relativa	150 m
Cronologia	ND
Dimensões	Diversos vestígios arquitectónicos romanos (colunas, <i>laterae</i> e uma estela)
Observações	Referência a um peso de lagar
Local ou estado de conservação	Prospectado/desconhecido
Possíveis ligações com outros sítios	ND
Bibliografia	FIGUEROLA PANIAGUA, 1999; PEÑA CERVANTES, 2010

Topónimo	Cupa de GRECVLA
Tipo	<i>Cupa</i>
Localização	ND
<i>Conventus</i>	ND
Coordenadas (WGS 84)	ND
Altitude relativa	ND
Cronologia	Iº d.C.
Dimensões	ND
Observações	<i>Cupa</i> de tipo V em mármore. H(erenia?) GRECVLA / PA [...]E[...]IS [F(ilia)?] / AN (norum) . LX(sexaginta) / H(ic) . S(ita) . [E(st) . S(it).T(ibi). T(erra).] L (evis)
Local ou estado de conservação	Museu Nacional de Arqueologia
Possíveis ligações com outros sítios	ND
Bibliografia	ENCARNAÇÃO, 1984; ALARCÃO, 1988; ÉTIENNE, 2001

Imagens



Créditos MNA, 2010

Topónimo	Dona Menga
Tipo	Estrutura descoberta durante prospeção
Localização	Luz, Tavira
<i>Conventus</i>	<i>Pacencis</i>
Coordenadas (WGS 84)	37°08'82"N/7°70'38"W
Altitude relativa	10 m
Cronologia	ND
Dimensões	Referência a um peso de lagar
Observações	ND
Local ou estado de conservação	Prospectado/desconhecido
Possíveis ligações com outros sítios	ND
Bibliografia	ALARCÃO, 1988

Topónimo	Alpendre dos Lagares I
Tipo	Estrutura descoberta durante prospeção
Localização	Pias, Serpa
Conventus	<i>Pacensi</i>
Coordenadas (WGS 84)	38°04'16" N/7°46'27" W
Altitude relativa	200 m
Cronologia	ND
Dimensões	Possível <i>villa</i> romana. Embora tenha sido realizada uma intervenção, ainda não foi publicado um relatório compreensivo
Observações	Cinco pesos de lagar (dois deles sendo re-utilizações de <i>cupae</i>)
Local ou estado de conservação	Prospectado/desconhecido
Possíveis ligações com outros sítios	Alguns elementos arquitectónicos foram re-utilizados no sítio de Alpendre dos Lagares II, de cronologia medieval (LOPES, 2003)
Bibliografia	CARVALHO, 1999; LOPES, 2003; PEÑA CERVANTES, 2010

Topónimo	Ameira
Tipo	Forno
Localização	Santa Maria do Castelo, Alcácer do Sal
<i>Conventus</i>	<i>Pacensis</i>
Coordenadas (WGS 84)	38°39'66" N/8°52'27" W
Altitude relativa	25 m
Cronologia	Iº d.C.
Dimensões	Vestígios de um forno de época romana com uma grande quantidade de ânforas
Observações	Presença de ânforas locais de tipo Béltran IV
Local ou estado de conservação	Destruído
Possíveis ligações com outros sítios	ND
Bibliografia	ALARCÃO, 1988

Topónimo	Arouchas II
Tipo	Estrutura descoberta durante prospeção
Localização	Serpa, Beja
<i>Conventus</i>	<i>Pacensis</i>
Coordenadas (WGS 84)	39°42'22" N/ 08°07'33" W
Altitude relativa	200 m
Cronologia	ND
Dimensões	Referência a um peso de lagar
Observações	ND
Local ou estado de conservação	Prospectado/desconhecido
Possíveis ligações com outros sítios	Pode ter tido uma relação “funcional” com o sítio de Arouchas I, a cerca de 500 m de distância (LOPES, 2003)
Bibliografia	LOPES <i>et alii</i> , 1997; LOPES, 2003; PEÑA CERVANTES, 2010

Topónimo	Baleizão
Tipo	Estrutura descoberta durante prospeção
Localização	Baleizão, Beja
<i>Conventus</i>	<i>Pacensis</i>
Coordenadas (WGS 84)	38°2'6" N, 7°44'24" W
Altitude relativa	150 m
Cronologia	ND
Dimensões	Referência a um peso de lagar cilíndrico
Observações	Segundo Conceição Lopes, o peso de lagar descoberto é idêntico àqueles procedentes de São Cucufate (Vidigueira)
Local ou estado de conservação	Prospectado/desconhecido
Possíveis ligações com outros sítios	ND
Bibliografia	LOPES, 2003; PEÑA CERVANTES, 2010

Topónimo	Baleizão III
Tipo	<i>Cupa</i>
Localização	Baleizão, Beja
<i>Conventus</i>	<i>Pacensis</i>
Coordenadas (WGS 84)	ND
Altitude relativa	ND
Cronologia	ND
Dimensões	ND
Observações	<i>Cupa</i> de tipo V
Local ou estado de conservação	Museu de Beja
Possíveis ligações com outros sítios	ND
Bibliografia	ENCARNAÇÃO, 1989

Imagens



Créditos Pedro Pereira, 2010

Topónimo	Beringel I
Tipo	<i>Cupa</i>
Localização	Beringel, Beja
<i>Conventus</i>	<i>Pacensis</i>
Coordenadas (WGS 84)	ND
Altitude relativa	ND
Cronologia	ND
Dimensões	ND
Observações	<i>Cupa</i> de tipo II em granito
Local ou estado de conservação	Museu Nacional de Arqueologia
Possíveis ligações com outros sítios	ND
Bibliografia	ALARCÃO, 1988

Imagens



Créditos MNA, 2002

Topónimo Beringel II

Tipo *Cupa*

Localização Beringel, Beja

Conventus *Pacensis*

Coordenadas (WGS 84) ND

Altitude relativa ND

Cronologia ND

Dimensões ND

Observações *Cupa* de tipo II em granito

Local ou estado de
conservação Museu Nacional de Arqueologia

Possíveis ligações
com outros sítios ND

Bibliografia ALARCÃO, 1988

Imagens



Créditos MNA, 2010

Topónimo	Carniceira IV
Tipo	Estrutura descoberta durante prospeção
Localização	Cabeço de Vide, Fronteira
<i>Conventus</i>	<i>Pacensis</i>
Coordenadas (WGS 84)	39°12'92"N/7°60'60"W
Altitude relativa	210 m
Cronologia	ND
Dimensões	Referência a um peso de lagar
Observações	Sem vestígios associados
Local ou estado de conservação	Prospectado/desconhecido
Possíveis ligações com outros sítios	ND
Bibliografia	CARNEIRO, 2005

Topónimo	Castelo do Corregedor
Tipo	Estrutura descoberta durante prospeção
Localização	Vale do Cano, Marvão
<i>Conventus</i>	<i>Pacensis</i>
Coordenadas (WGS 84)	39°46'61" N/7°39'92" W
Altitude relativa	375 m
Cronologia	ND
Dimensões	Referência a um peso de lagar
Observações	Sítio com uma ocupação desde a Proto-história até à Idade Média
Local ou estado de conservação	Prospectado/desconhecido
Possíveis ligações com outros sítios	ND
Bibliografia	OLIVEIRA <i>et alii</i> , 2005

Topónimo	Cerro do Castanho
Tipo	Lagar escavado na rocha
Localização	Aljezur, Monchique
<i>Conventus</i>	<i>Pacensis</i>
Coordenadas (WGS 84)	37°32'54"N/8°55'42"W
Altitude relativa	520 m
Cronologia	ND
Dimensões	Lagar de tipo A1
Observações	ND
Local ou estado de conservação	Prospectado/desconhecido
Possíveis ligações com outros sítios	ND
Bibliografia	ALARCÃO, 1988; CARVALHO, 1999; PEÑA CERVANTES, 2010

Topónimo	Corte do Alho I
Tipo	Possível “Casal”
Localização	Corte do Alho, Vale de Vargo, Serpa
<i>Conventus</i>	<i>Pacensis</i>
Coordenadas (WGS 84)	37°99’13”N/7°39’98”W
Altitude relativa	200 m
Cronologia	IIº d.C.
Dimensões	Material de construção e cerâmica dispersos numa área aproximada de 15000 m ²
Observações	Grande quantidade de <i>dolia</i> vinários e ânforas
Local ou estado de conservação	Prospectado/desconhecido
Possíveis ligações com outros sítios	ND
Bibliografia	LOPES, 1997

Topónimo	<i>Cupa</i> de AEM(ilius) EVREMON
Tipo	<i>Cupa</i>
Localização	Mértola
<i>Conventus</i>	<i>Pacensis</i>
Coordenadas (WGS 84)	ND
Altitude relativa	ND
Cronologia	ND
Dimensões	ND
Observações	<i>Cupa</i> de tipo V em mármore cinzento. D(is) . M(anibus) . S(acrum) . / AEM(ilius) . EVREMON . SESTIAE AEMERITE / VXORI MERENTIS / SIME ET PIENTISSI / ME . QVAE VIXIT / ANN(is) LVIII (quinquaginta novem) . MENS(ibus) III (tribus) / DIEB(us) . VIII (novem) / POSVIT / H(is) . S(ita) . E(st) . S(it) . T(ibi) . T (erra) . L(evis)
Local ou estado de conservação	Museu Nacional de Arqueologia
Possíveis ligações com outros sítios	ND
Bibliografia	ENCARNAÇÃO, 1984; ALARCÃO, 1988; ÉTIENNE, 2001

Imagens



Créditos MNA, 2011

Topónimo	<i>Cupa</i> de ANNIA MATERNA
Tipo	<i>Cupa</i>
Localização	Mértola
<i>Conventus</i>	<i>Pacensis</i>
Coordenadas (WGS 84)	ND
Altitude relativa	ND
Cronologia	IIº d.C.
Dimensões	ND
Observações	<i>Cupa</i> de tipo V em granito. D(is) . M(anibus) . S(acrum) / ANNIA MA/TERNA . ANN(orum) . L(quinquaginta) / H(ic) . S(ita) . E(st) . S(it) . T(ibi) . T(erra) . L(evis)
Local ou estado de conservação	Museu Nacional de Arqueologia
Possíveis ligações com outros sítios	ND
Bibliografia	ENCARNAÇÃO, 1984; ALARCÃO, 1988; ÉTIENNE, 2001
Imagens	



Créditos MNA, 2011

Topónimo	<i>Cupa</i> de AVINTINA
Tipo	<i>Cupa</i>
Localização	Quinta de Marim
<i>Conventus</i>	<i>Pacensis</i>
Coordenadas (WGS 84)	ND
Altitude relativa	ND
Cronologia	IIIº d.C.
Dimensões	ND
Observações	<i>Cupa</i> de tipo IV em calcário. D(is) M(anibus) S(acrum)/ AVINTINA (sic)/ VIXIT ANN(is) / XXXV (triginta quinque) PA / TROCLVS / MERENTI / POSVIT H(ic) S(ita) E(st) (sit tibi) T(erra) L (evis)
Local ou estado de conservação	Museu Nacional de Arqueologia
Possíveis ligações com outros sítios	ND
Bibliografia	ENCARNAÇÃO, 1984
Imagens	



Créditos MNA, 2011

Topónimo	Cupa de CIIPIONI SIIMPRONIANO
Tipo	<i>Cupa</i>
Localização	Monte Velho, Meixelhoeira Grande
<i>Conventus</i>	<i>Pacensis</i>
Coordenadas (WGS 84)	ND
Altitude relativa	ND
Cronologia	IIº d.C.
Dimensões	ND
Observações	<i>Cupa</i> de tipo II em calcário. D(is).M(anibus). S(acrum) / CIIPIONI SII/MPRO- NIANO / ANNORVM / V (quinque) . POMPIIIA / IIXOCII AVIA / POS(uit) . H(ic) . S(itus). E(st) S(it). T(ibi).T(erra) L(evis)
Local ou estado de conservação	Museu Nacional de Arqueologia
Possíveis ligações com outros sítios	ND
Bibliografia	ENCARNAÇÃO, 1984

Imagens



Créditos MNA, 2010

Topónimo	<i>Cupa</i> de Diodora
Tipo	<i>Cupa</i>
Localização	Quinta de Marim
<i>Conventus</i>	<i>Pacensis</i>
Coordenadas (WGS 84)	ND
Altitude relativa	ND
Cronologia	IIº d.C.
Dimensões	ND
Observações	<i>Cupa</i> de tipo V em calcário. D(iis) M(anibus) S(acrum) / DIODORA VIX(it) / ANN(is) XXV / H(ic) S(ita) E(st) S(it) T(ibi) T(erra) . L(evis)
Local ou estado de conservação	Museu Nacional de Arqueologia
Possíveis ligações com outros sítios	ND
Bibliografia	ENCARNAÇÃO, 1984; ALARCÃO, 1988; ÉTIENNE, 2001

Imagens



Créditos MNA, 2010

Topónimo	<i>Cupa</i> de HIRINIANA
Tipo	<i>Cupa</i>
Localização	Quinta de Marim
<i>Conventus</i>	<i>Pacensis</i>
Coordenadas (WGS 84)	ND
Altitude relativa	ND
Cronologia	IIº/IIIº d.C.
Dimensões	ND
Observações	<i>Cupa</i> de tipo IV em calcário. D(is) M(anibus) S(acrum) / HIRINIANA (sic) / VIX(it) / ANNIS LII (duobus et quinquaginta) / MINS(ibus) (sic) II (duobus) . D(iebus) . IIII (quattuor) / S(it) T(ibi) T(erra) L(evis)
Local ou estado de conservação	Museu Nacional de Arqueologia
Possíveis ligações com outros sítios	ND
Bibliografia	ENCARNAÇÃO, 1984; ALARCÃO, 1988; ÉTIENNE, 2001
Imagens	



Créditos MNA, 2010

Topónimo	<i>Cupa</i> de L(aecia) Ama
Tipo	<i>Cupa</i>
Localização	Alcáçovas
<i>Conventus</i>	<i>Pacensis</i>
Coordenadas (WGS 84)	ND
Altitude relativa	ND
Cronologia	IIº/IIIº d.C.
Dimensões	ND
Observações	<i>Cupa</i> de tipo V em granito. M(anibus) . S(acrum) / L(aelia?) . AMA / XXXV / F(a-ciendum) . C(uravit) T(itus) . LAE(lius?) . S(everus?)
Local ou estado de conservação	Museu Nacional de Arqueologia
Possíveis ligações com outros sítios	ND
Bibliografia	ENCARNAÇÃO, 1984; ALARCÃO, 1988; ÉTIENNE, 2001
Imagens	



Créditos MNA, 2011

Topónimo	<i>Cupa</i> de MEMMIVS PABICCIO
Tipo	<i>Cupa</i>
Localização	Mértola
<i>Conventus</i>	<i>Pacensis</i>
Coordenadas (WGS 84)	ND
Altitude relativa	ND
Cronologia	IIº/IIIº d.C.
Dimensões	ND
Observações	<i>Cupa</i> de tipo V em mármore cinzento. D(is) (hedera) M(anibus) (hedera) S(acrum) (hedera) / Q(uintus) (hedera) MEMMIVS
Local ou estado de conservação	Museu Nacional de Arqueologia
Possíveis ligações com outros sítios	ND
Bibliografia	ENCARNAÇÃO, 1984; ALARCÃO, 1988; ÉTIENNE, 2001

Imagens



Créditos MNA, 2010

Topónimo	<i>Cupa</i> de Patricia
Tipo	<i>Cupa</i>
Localização	Quinta de Marim
<i>Conventus</i>	<i>Pacensis</i>
Coordenadas (WGS 84)	ND
Altitude relativa	ND
Cronologia	ND
Dimensões	ND
Observações	<i>Cupa</i> de tipo V em calcário. D(ii)s M(anibus) S(acrum) / ET PATRICIAE / VIXIT ANN(is) / XXV MENS(ibus) / (5) VII DIEB(us) VIII / SIBIRIBS [sic]
Local ou estado de conservação	Museu Nacional de Arqueologia
Possíveis ligações com outros sítios	ND
Bibliografia	ENCARNAÇÃO, 1984; ALARCÃO, 1988; ÉTIENNE, 2001

Imagens



Créditos MNA, 2010

Topónimo	<i>Cupa</i> de Túlio Donato
Tipo	<i>Cupa</i>
Localização	Castelo de Mértola
<i>Conventus</i>	<i>Pacensis</i>
Coordenadas (WGS 84)	ND
Altitude relativa	ND
Cronologia	IIIº d.C.
Dimensões	ND
Observações	<i>Cupa</i> de tipo IV em mármore. D(is) . M(anibus) . S(acrum) . / TVLLIO DONA/ TO . FAVSINO FILIO / VIXIT ANN(is) XVI (sedecim) / TVLLIVS VELLICVS ET / PORCIA MATERN(a) FILIO / PIENTISSIMO / [P] OSVERVNT / H(ic) S(itus) E(st) S(it) T(ibi) T(erra) L(evis)
Local ou estado de conservação	Museu Nacional de Arqueologia
Possíveis ligações com outros sítios	ND
Bibliografia	ENCARNAÇÃO, 1984; ALARCÃO, 1988; ÉTIENNE, 2001

Imagens



Créditos MNA, 2010

Topónimo	<i>Cupa</i> funerária de ACCENNIA HERENNIA
Tipo	<i>Cupa</i>
Localização	Castelo de Mértola
<i>Conventus</i>	<i>Pacensis</i>
Coordenadas (WGS 84)	ND
Altitude relativa	ND
Cronologia	ND
Dimensões	ND
Observações	<i>Cupa</i> de tipo V em mármore. D(is) . M(anibus) . S(acrum). / ACCENNIA . HE/ RENNIA. ANN(orum) . LX (sexaginta) / H(ic) . S(ita) . E(st). S(it). T(ibi). T(erra). L(evis)
Local ou estado de conservação	Museu Nacional de Arqueologia
Possíveis ligações com outros sítios	ND
Bibliografia	ENCARNAÇÃO, 1984; ALARCÃO, 1988; ÉTIENNE, 2001
Imagens	



Créditos MNA, 2010

Topónimo	<i>Cupa</i> funerária de Lúcio Júlio Políbio
Tipo	<i>Cupa</i>
Localização	Herdade do Paço do Conde
<i>Conventus</i>	<i>Pacensis</i>
Coordenadas (WGS 84)	ND
Altitude relativa	ND
Cronologia	IIIº d.C.
Dimensões	ND
Observações	<i>Cupa</i> de tipo V em mármore branco
Local ou estado de conservação	Museu de Évora
Possíveis ligações com outros sítios	ND
Bibliografia	HÜBNER, 1869; ENCARNAÇÃO, 1984; ALARCÃO, 1988; ÉTIENNE, 2001
Imagens	



Créditos Pedro Pereira, 2010

Topónimo	<i>Cupa</i> funerária de Mercador
Tipo	<i>Cupa</i>
Localização	Herdade da Represa
<i>Conventus</i>	<i>Pacensis</i>
Coordenadas (WGS 84)	ND
Altitude relativa	ND
Cronologia	151 - 210 d.C.
Dimensões	ND
Observações	<i>Cupa</i> de tipo V em mármore
Local ou estado de conservação	Museu de Évora
Possíveis ligações com outros sítios	ND
Bibliografia	ENCARNAÇÃO, 1984; ALARCÃO, 1988; ÉTIENNE, 2001
Imagens	



Créditos Pedro Pereira, 2010

Topónimo	Entre Águas I
Tipo	Possível “casal”
Localização	Monte de Entre-Águas, Brinches, Serpa
<i>Conventus</i>	<i>Pacensis</i>
Coordenadas (WGS 84)	37°98'23"N/7°64'65"W
Altitude relativa	100 m
Cronologia	IIº/IIIº d.C.
Dimensões	A localização do sítio, entre duas ribeiras e implantado numa pequena colina, pode demonstrar um carácter defensivo ou mesmo uma continuidade de ocupação desde um período pré-romano. Material de construção e cerâmica dispersos numa área aproximada de 15000 m ²
Observações	Grande quantidade de <i>dolia</i> vinários e ânforas
Local ou estado de conservação	Prospectado/desconhecido
Possíveis ligações com outros sítios	ND
Bibliografia	LOPES, 1997

Topónimo	Ferrenha
Tipo	Estrutura descoberta durante prospeção
Localização	Ferrenha, Marvão
<i>Conventus</i>	<i>Pacensis</i>
Coordenadas (WGS 84)	39°47'62"N/7°33'51"W
Altitude relativa	50 m
Cronologia	ND
Dimensões	Referência a um peso de lagar
Observações	ND
Local ou estado de conservação	Prospectado
Possíveis ligações com outros sítios	Foram detectadas também pedras de construções afeiçoadas em condição de re-utilização
Bibliografia	ALARCÃO, 1988; OLIVEIRA <i>et alii</i> , 2007

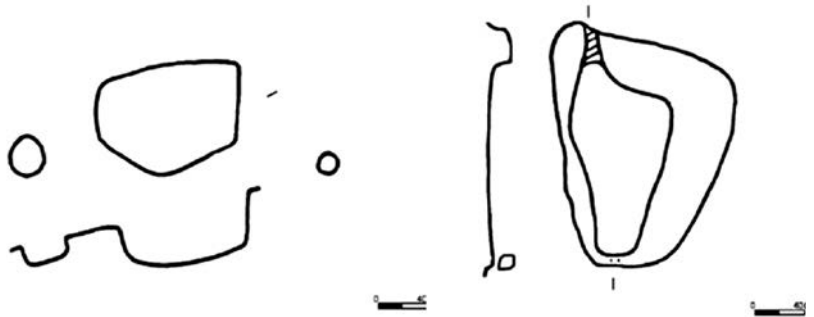
Topónimo	Fonte do Álamo
Tipo	Possível <i>villa</i>
Localização	Monte da Represa, Montemor o Novo
<i>Conventus</i>	<i>Pacensis</i>
Coordenadas (WGS 84)	38°67'00"N/8°11'25"W
Altitude relativa	300 m
Cronologia	ND
Dimensões	Vestígios de materiais romanos numa área de sensivelmente 10000 m ²
Observações	Referência a um peso de lagar cilíndrico em granito
Local ou estado de conservação	Destruído
Possíveis ligações com outros sítios	ND
Bibliografia	SILVA et PERDIGÃO, 1998

Topónimo	Fonte dos Cântaros
Tipo	Estrutura descoberta durante prospeção
Localização	São Brissos, Beja
<i>Conventus</i>	<i>Pacensis</i>
Coordenadas (WGS 84)	ND
Altitude relativa	ND
Cronologia	ND
Dimensões	Referência a um peso de lagar
Observações	ND
Local ou estado de conservação	Prospectado e de paradeiro actualmente desconhecido
Possíveis ligações com outros sítios	ND
Bibliografia	VIANA, 1959

Topónimo	Fonte dos Mortos
Tipo	Estrutura descoberta durante prospeção
Localização	Santo António das Areias, Marvão
<i>Conventus</i>	<i>Pacensis</i>
Coordenadas (WGS 84)	39°40'53"N/7°34'88"W
Altitude relativa	500 m
Cronologia	ND
Dimensões	Necrópole romana
Observações	<i>Cupa</i> de tipo IV
Local ou estado de conservação	Destruído
Possíveis ligações com outros sítios	ND
Bibliografia	ALARCÃO, 1988; OLIVEIRA <i>et alii</i> , 2007

Topónimo	Fonte Velha
Tipo	Lagar escavado na rocha
Localização	Bensafrim, Lagos
<i>Conventus</i>	<i>Pacensis</i>
Coordenadas (WGS 84)	37°15'79"N/8°73'25"W
Altitude relativa	25 m
Cronologia	Iº/IVº d.C.
Dimensões	Necrópole romana
Observações	<i>Cupa</i> anepígrafa (tipo I)
Local ou estado de conservação	Prospectado/desconhecido
Possíveis ligações com outros sítios	ND
Bibliografia	ALARCÃO, 1988

Topónimo	Forca
Tipo	Lagar escavado na rocha
Localização	Açores, Celourico da Beira
<i>Conventus</i>	<i>Pacensis</i>
Coordenadas (WGS 84)	40°65'15" N/7°30'37" W
Altitude relativa	525 m
Cronologia	ND
Dimensões	Dois lagares escavados na rocha e fragmentos de cerâmica. Lagares de tipo A2 e B2
Observações	ND
Local ou estado de conservação	Prospectado/desconhecido
Possíveis ligações com outros sítios	ND
Bibliografia	TENTE, 2007; LOBÃO, 2006
Imagens	



Créditos TENTE, 2007

Topónimo	Herdade da Represa
Tipo	<i>Cupa</i>
Localização	Santiago Maior, Beja
<i>Conventus</i>	<i>Pacensis</i>
Coordenadas (WGS 84)	Desconhecidas. O monumento foi descoberto e re-posicionado no século XVIII
Altitude relativa	ND
Cronologia	IIº/IIIº d.C. (151/210 d.C. segundo ENCARNAÇÃO, 1984)
Dimensões	ND
Observações	<i>Cupa</i> epigrafada de tipo II em mármore cinzento. D.M.S./MERCATOR/ANN XXXII/ VXOR. MARITO/MERENTI.POSVIT/H.S.E.S.T.T.L.
Local ou estado de conservação	Museu de Évora
Possíveis ligações com outros sítios	ND
Bibliografia	ENCARNAÇÃO, 1984; HÜBNER, 1869

Topónimo	Herdade do Botafogo
Tipo	Estrutura descoberta durante prospeção
Localização	Caia e São Pedro, Elvas
<i>Conventus</i>	<i>Pacensis</i>
Coordenadas (WGS 84)	38°94'33" N/7°10'14" W
Altitude relativa	200 m
Cronologia	ND
Dimensões	Referência a um peso de lagar em granito
Observações	ND
Local ou estado de conservação	Prospectado/desconhecido
Possíveis ligações com outros sítios	ND
Bibliografia	ALARCÃO, 1988; CARVALHO, 1999; PEÑA CERVANTES, 2010

Topónimo	Herdade do Correio-Mor
Tipo	Estrutura descoberta durante prospeção
Localização	Caia e São Pedro, Elvas
<i>Conventus</i>	<i>Pacensis</i>
Coordenadas (WGS 84)	38°92'57" N/7°10'63" W
Altitude relativa	200 m
Cronologia	ND
Dimensões	Referência a dois pesos de lagar
Observações	ND
Local ou estado de conservação	Prospectado/desconhecido
Possíveis ligações com outros sítios	ND
Bibliografia	ALARCÃO, 1998; CARVALHO, 1999; PEÑA CERVANTES, 2010

Topónimo	Herdade do Paço do Conde
Tipo	Estrutura descoberta durante prospeção
Localização	Baleizão, Beja
<i>Conventus</i>	<i>Pacensis</i>
Coordenadas (WGS 84)	38°01'36" N/ 7°41'47" W
Altitude relativa	100 m
Cronologia	IIIº d.C.
Dimensões	ND
Observações	<i>Cupa</i> funerária epigrafada em mármore (de tipo II) de um certo <i>Lucius Iulius Polibius</i> , com a seguinte inscrição : D.M.S./L.I.POLIBIVS/ANN.LXXII/H.S.E.S.T.T.L.
Local ou estado de conservação	Museu de Évora
Possíveis ligações com outros sítios	ND
Bibliografia	ENCARNAÇÃO, 1984; HÜBNER, 1869
Imagens	



Créditos Pedro Pereira, 2010

Topónimo	Herdade dos Colos
Tipo	<i>Cupa</i>
Localização	Herdade dos Colos, Arraiolos
<i>Conventus</i>	<i>Pacensis</i>
Coordenadas (WGS 84)	ND
Altitude relativa	280 m
Cronologia	ND
Dimensões	ND
Observações	<i>Cupa</i> em mármore branco de tipo I com a inscrição DEFUNTUS IV/LIANVS ANNORUM XXX
Local ou estado de conservação	Prospectado/desconhecido
Possíveis ligações com outros sítios	Possivelmente será proveniente do sítio de Colos de Cima
Bibliografia	ENCARNAÇÃO, 1984

Topónimo	Herdade dos Frades
Tipo	Estrutura descoberta durante prospeção
Localização	Torrão, Alcácer do Sal
<i>Conventus</i>	<i>Pacensis</i>
Coordenadas (WGS 84)	38°26'71" N/8°36'84" W
Altitude relativa	25 m
Cronologia	ND
Dimensões	Referência a um peso de lagar cilíndrico
Observações	ND
Local ou estado de conservação	Prospectado/desconhecido
Possíveis ligações com outros sítios	Possível relação com a <i>Civitas</i> de <i>Salacia</i> . A existência de uma via romana próxima (entre <i>Pax Iulia</i> e <i>Salacia</i>) poderá depreender a existência de uma exploração agrícola romana desconhecida próxima
Bibliografia	ALARCÃO, 1988; CARVALHO, 1999; PEÑA CERVANTES, 2010

Topónimo	Herdade dos Pombais
Tipo	Estrutura descoberta durante prospeção
Localização	Carrasca, Marvão
<i>Conventus</i>	<i>Pacensis</i>
Coordenadas (WGS 84)	39°28'21" N/ 7°19'52" W
Altitude relativa	200
Cronologia	IIIº d.C.
Dimensões	<i>Villa</i> com <i>pars urbana</i> intervencionada
Observações	Referência a um peso de lagar
Local ou estado de conservação	Prospectado e escavado parcialmente
Possíveis ligações com outros sítios	ND
Bibliografia	ALARCÃO, 1988

Topónimo	Horta da Aldeia
Tipo	Estrutura descoberta durante prospeção
Localização	Horta da Aldeia, Herdade da Raposeira, Brinches, Serpa
<i>Conventus</i>	<i>Pacensis</i>
Coordenadas (WGS 84)	38°03'51" N/7°64'33" W
Altitude relativa	25 m
Cronologia	ND
Dimensões	Referência a uma grande quantidade de ânforas
Observações	ND
Local ou estado de conservação	Prospectado/desconhecido
Possíveis ligações com outros sítios	ND
Bibliografia	LOPES, 1997

Topónimo	Horta do Lagarinho I
Tipo	Estrutura descoberta durante prospeção
Localização	Santa Maria da Feira, Beja
<i>Conventus</i>	<i>Pacensis</i>
Coordenadas (WGS 84)	39°42'22" N/ 08°07'33" W
Altitude relativa	190 m
Cronologia	ND
Dimensões	Referência a um peso de lagar
Observações	ND
Local ou estado de conservação	Prospectado/desconhecido
Possíveis ligações com outros sítios	ND
Bibliografia	LOPES, 2003; PEÑA CERVANTES, 2010

Topónimo	Horta dos Morenos
Tipo	Estrutura descoberta durante prospeção
Localização	Serpa, Beja
<i>Conventus</i>	<i>Pacensis</i>
Coordenadas (WGS 84)	37°58'26" N/ 7°30'30" W
Altitude relativa	190 m
Cronologia	ND
Dimensões	Vestígios de elementos de cronologia romana numa área de 20.000 m ²
Observações	Referência a um peso de lagar
Local ou estado de conservação	Prospectado/desconhecido
Possíveis ligações com outros sítios	ND
Bibliografia	LOPES, 2003; PEÑA CERVANTES, 2010

Topónimo Insuínha II

Tipo *Villa*

Localização Pedrogão, Vidigueira

Conventus *Pacensis*

Coordenadas (WGS 84) 38°09'16" N/ 7°36'74" W

Altitude relativa 50 m

Cronologia IIº/IVº d.C.

Dimensões *Pars rustica* de uma *villa*

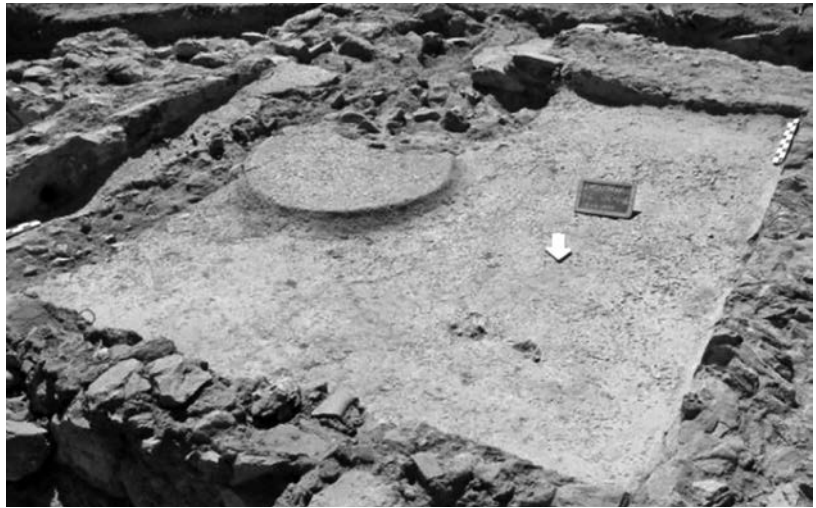
Observações Lagar e *cella vinaria*

Local ou estado de conservação Escavado parcialmente e destruído

Possíveis ligações com outros sítios ND

Bibliografia COSME, 2010

Imagens



Créditos Susana Cosme, 2009

Topónimo	Lagareta de Vale do Cano
Tipo	Lagar escavado na rocha
Localização	Santa Maria da Devesa, Castelo de Vide
<i>Conventus</i>	<i>Pacensis</i>
Coordenadas (WGS 84)	39°28'94" N/ 7°24'55" W
Altitude relativa	200 m
Cronologia	ND
Dimensões	Lagar de tipo A3
Observações	ND
Local ou estado de conservação	Prospectado/desconhecido
Possíveis ligações com outros sítios	ND
Bibliografia	OLIVEIRA, 2007

Topónimo	Lagarinho
Tipo	Lagar escavado na rocha
Localização	Bensafrim, Faro
<i>Conventus</i>	<i>Pacensis</i>
Coordenadas (WGS 84)	ND
Altitude relativa	ND
Cronologia	ND
Dimensões	Lagar escavado na rocha de tipo B2
Observações	ND
Local ou estado de conservação	ND
Possíveis ligações com outros sítios	ND
Bibliografia	SANTOS ROCHA, 1896, 1897; PEÑA CERVANTES, 2010

Topónimo	Lamarim
Tipo	Estrutura descoberta durante prospeção
Localização	Herdade de Lamarim, Beja
<i>Conventus</i>	<i>Pacensis</i>
Coordenadas (WGS 84)	38°03'31" N/ 7°44'03" W
Altitude relativa	160 m
Cronologia	ND
Dimensões	Referência a um peso de lagar
Observações	ND
Local ou estado de conservação	Prospectado/desconhecido
Possíveis ligações com outros sítios	ND
Bibliografia	ALARCÃO, 1988; CARVALHO, 1999; PEÑA CERVANTES, 2010

Topónimo	Lameira
Tipo	<i>Villa</i>
Localização	Lameira, Meixilhoeira Grande
<i>Conventus</i>	<i>Pacensis</i>
Coordenadas (WGS 84)	37°15'53" N/8°62'46" W
Altitude relativa	10 m
Cronologia	ND
Dimensões	Referência a um possível lagar
Observações	ND
Local ou estado de conservação	Destruído
Possíveis ligações com outros sítios	ND
Bibliografia	ALARCÃO, 1988

Topónimo	Loja I
Tipo	Estrutura descoberta durante prospeção
Localização	Monte da Loja ou Laje, Brinches, Serpa
<i>Conventus</i>	<i>Pacensis</i>
Coordenadas (WGS 84)	37°98'92" N/7°63'03" W
Altitude relativa	100 m
Cronologia	ND
Dimensões	Vestígios romanos numa área de sensivelmente 20.000 m ²
Observações	Grande quantidade de <i>dolia</i> vinários e ânforas
Local ou estado de conservação	Prospectado/desconhecido
Possíveis ligações com outros sítios	ND
Bibliografia	LOPES, 1997

Topónimo	Loulé Velho
Tipo	Estrutura descoberta durante prospeção
Localização	Quarteira, Loulé
<i>Conventus</i>	<i>Pacensis</i>
Coordenadas (WGS 84)	37°06'83" N/8°10'38" W
Altitude relativa	10 m
Cronologia	ND
Dimensões	Referência a um peso de lagar cilíndrico
Observações	ND
Local ou estado de conservação	Prospectado/desconhecido
Possíveis ligações com outros sítios	ND
Bibliografia	ALARCÃO, 1988; CARVALHO, 1999; PEÑA CERVANTES, 2010

Topónimo	Lugar do Roxo
Tipo	Pequena exploração agrícola
Localização	Alvalade, Santiago do Cacém
<i>Conventus</i>	<i>Pacensis</i>
Coordenadas (WGS 84)	37°92'74" N/8°39'05" W
Altitude relativa	50 m
Cronologia	ND
Dimensões	Possível casal (SILVA, 1988) ou <i>villa</i> (SANTOS et FEIO, 2002)
Observações	Referida a existência de um lagar
Local ou estado de conservação	Escavado e destruído
Possíveis ligações com outros sítios	ND
Bibliografia	DELGADO, 1949; ALARCÃO, 1988; SILVA, 1988; CARVALHO, 1999; SANTOS et FEIO, 2002; PEÑA CERVANTES, 2010

Topónimo	Marmelar
Tipo	Estrutura descoberta durante prospeção
Localização	Pedrogão, Vidigueira
<i>Conventus</i>	<i>Pacensis</i>
Coordenadas (WGS 84)	38°17'41" N/7°65'31" W
Altitude relativa	100 m
Cronologia	ND
Dimensões	Referência a um peso de lagar
Observações	ND
Local ou estado de conservação	Prospectado/desconhecido
Possíveis ligações com outros sítios	ND
Bibliografia	ALMEIDA, 1962; ALARCÃO, 1988; CARVALHO, 1999; LOPES, 2003; PEÑA CERVANTES, 2010

Topónimo Milreu

Tipo *Villa*

Localização Estoí, Faro

Conventus *Pacensis*

Coordenadas (WGS 84) 37°09'53" N/7°90'37" W

Altitude relativa 50 m

Cronologia Iº/IVº d.C.

Dimensões *Villa* romana de grandes dimensões

Observações Presença de um lagar e *dolia* vinários

Local ou estado de
conservação Escavado

Possíveis ligações
com outros sítios Próxima de Balsa e da *villa* de Cerro da Vila

Bibliografia ALARCÃO, 1988; HAUSCHILD, 1997; HAUSCHILD et TEICHNER, 2002; PEÑA CERVANTES, 2010

Imagens



Créditos IGESPAR, 2010

Topónimo	Monte Branco I
Tipo	Estrutura descoberta durante prospeção
Localização	Monte Branco, Pias, Serpa
<i>Conventus</i>	<i>Pacensis</i>
Coordenadas (WGS 84)	38°02'52" N/7°49'37" W
Altitude relativa	200 m
Cronologia	ND
Dimensões	Dispersão de vestígios numa área de 10000 m ²
Observações	Grande quantidade de <i>dolia</i> vinários e ânforas
Local ou estado de conservação	Prospectado/desconhecido
Possíveis ligações com outros sítios	ND
Bibliografia	LOPES, 1997

Topónimo	Monte da Azeimota
Tipo	Estrutura descoberta durante prospeção
Localização	Corval, Beja
<i>Conventus</i>	<i>Pacensis</i>
Coordenadas (WGS 84)	38°27'24" N/ 7°27'50" W
Altitude relativa	210 m
Cronologia	ND
Dimensões	Referência a um peso de lagar
Observações	ND
Local ou estado de conservação	Prospectado/desconhecido
Possíveis ligações com outros sítios	ND
Bibliografia	ALARCÃO, 1988; CARVALHO, 1999; PEÑA CERVANTES, 2010

Topónimo	Monte da Azeimota
Tipo	Estrutura descoberta durante prospeção
Localização	Corval, Reguengos de Monsaraz
<i>Conventus</i>	<i>Pacensis</i>
Coordenadas (WGS 84)	38°44'90" N/7°47'25" W
Altitude relativa	250 m
Cronologia	ND
Dimensões	Referência a um peso de lagar
Observações	ND
Local ou estado de conservação	Prospectado/desconhecido
Possíveis ligações com outros sítios	ND
Bibliografia	ALARCÃO, 1988

Topónimo	Monte da Capela
Tipo	Estrutura descoberta durante prospeção
Localização	Serpa, Beja
<i>Conventus</i>	<i>Pacensis</i>
Coordenadas (WGS 84)	38°02'50" N/ 7°27'20" W
Altitude relativa	190 m
Cronologia	ND
Dimensões	Uma <i>cupa</i> de tipo IV e um peso de lagar
Observações	ND
Local ou estado de conservação	Prospectado/desconhecido
Possíveis ligações com outros sítios	ND
Bibliografia	LOPES, 2003; PEÑA CERVANTES, 2010

Topónimo	Monte da Chaminé
Tipo	Lagar escavado na rocha
Localização	Monte da Chaminé, Ferreira do Alentejo
<i>Conventus</i>	<i>Pacensis</i>
Coordenadas (WGS 84)	38°02'61" N/8°08'01" W
Altitude relativa	175 m
Cronologia	Iº/Vº d.C.
Dimensões	ND
Observações	Próximo da <i>villa</i> do Monte da Chaminé, que poderia ter a sua produção complementada por esta estrutura
Local ou estado de conservação	Prospectado/desconhecido
Possíveis ligações com outros sítios	<i>Villa</i> do Monte da Chaminé
Bibliografia	ALARCÃO, 1988

Topónimo	Monte da Defesa
Tipo	Estrutura descoberta durante prospeção
Localização	Serpa, Beja
<i>Conventus</i>	<i>Pacensis</i>
Coordenadas (WGS 84)	ND
Altitude relativa	ND
Cronologia	ND
Dimensões	Referência a um peso de lagar (<i>cupa</i> de tipo II re-utilizada) em granito
Observações	ND
Local ou estado de conservação	Prospectado/desconhecido
Possíveis ligações com outros sítios	ND
Bibliografia	LOPES, 2003; PEÑA CERVANTES, 2010

Topónimo	Monte da Fareleira
Tipo	Estrutura descoberta durante prospeção
Localização	Pedrógão, Vidigueira, Beja
<i>Conventus</i>	<i>Pacensis</i>
Coordenadas (WGS 84)	38°11'36" N/ 7°35'45" W
Altitude relativa	180 m
Cronologia	ND
Dimensões	Vestígios de elementos de cronologia romana numa área de 20.000 m ²
Observações	Vinte pesos de lagar paralelepípedos
Local ou estado de conservação	Prospectado/desconhecido
Possíveis ligações com outros sítios	ND
Bibliografia	ALARCÃO, 1988; CARVALHO, 1999; LOPES, 2003; PEÑA CERVANTES, 2010

Topónimo	Monte da Mata dos Bodes
Tipo	Estrutura descoberta durante prospeção
Localização	Beja
<i>Conventus</i>	<i>Pacensis</i>
Coordenadas (WGS 84)	38°04'28" N / 7°53'72" W
Altitude relativa	130 m
Cronologia	ND
Dimensões	Peso de lagar cilíndrico associado a fragmentos de cerâmica comum e <i>terra sigillata hispanica</i>
Observações	ND
Local ou estado de conservação	Prospectado/desconhecido
Possíveis ligações com outros sítios	ND
Bibliografia	LOPES, 2003; PEÑA CERVANTES, 2010

Topónimo	Monte da Ovelheira
Tipo	Lagar escavado na rocha
Localização	Salvador, Elvas
<i>Conventus</i>	<i>Pacensis</i>
Coordenadas (WGS 84)	38°81'60" N/7°17'27" W
Altitude relativa	250 m
Cronologia	ND
Dimensões	Lagar de tipo B5
Observações	ND
Local ou estado de conservação	Prospectado/desconhecido
Possíveis ligações com outros sítios	ND
Bibliografia	VIANA, 1955; ALARCÃO, 1988; CARVALHO, 1999; PEÑA CERVANTES, 2010

Topónimo	Monte da Salsa
Tipo	<i>Villa</i>
Localização	Brinches, Beja
<i>Conventus</i>	<i>Pacensis</i>
Coordenadas (WGS 84)	38°00'26" N/ 7°36'34" W
Altitude relativa	200 m
Cronologia	Antiguidade Tardia (CERVANTES, 2010)
Dimensões	Sítio escavado parcialmente no início do século XX por J. Vasconcellos. Vestígios de superfície espalhados por uma área de 60.000 m ²
Observações	Duas <i>cupae</i> em granito, grande quantidade de <i>dolia</i> vinários e um <i>lapis pedicinarum</i> de prensa
Local ou estado de conservação	Escavado
Possíveis ligações com outros sítios	ND
Bibliografia	VASCONCELLOS, 1900; LIMA, 1951, 1981; VIANA, 1955, 1957; GORGES, 1979; ALARCÃO, 1988; LOPES <i>et alii</i> , 1997; CARVALHO, 1999; LOPES, 2003; PEÑA CERVANTES, 2010

Topónimo	Monte da Salsa
Tipo	Estrutura descoberta durante prospeção
Localização	Brinches, Serpa
<i>Conventus</i>	<i>Pacensis</i>
Coordenadas (WGS 84)	38°05'62" N/7°59'95" W
Altitude relativa	125 m
Cronologia	ND
Dimensões	Referência a fragmentos de <i>dolia</i> vinários e ânforas
Observações	ND
Local ou estado de conservação	Prospectado/desconhecido
Possíveis ligações com outros sítios	ND
Bibliografia	ALARCÃO, 1988; LOPES, 1997

Topónimo	Monte da Silveira
Tipo	Estrutura descoberta durante prospeção
Localização	S. Vincente e Ventosa, Elvas
<i>Conventus</i>	<i>Pacensis</i>
Coordenadas (WGS 84)	38°94'54" N/7°23'68" W
Altitude relativa	400 m
Cronologia	ND
Dimensões	Referência a um peso de lagar
Observações	ND
Local ou estado de conservação	Prospectado/desconhecido
Possíveis ligações com outros sítios	Próximo de uma via romana
Bibliografia	ALARCÃO, 1988; CARVALHO, 1999; PEÑA CERVANTES, 2010

Topónimo	Monte da Torre
Tipo	Estrutura descoberta durante prospeção
Localização	Monte da Torre, Vila, Portimão
<i>Conventus</i>	<i>Pacensis</i>
Coordenadas (WGS 84)	37°16'94" N/8°57'54" W
Altitude relativa	100 m
Cronologia	ND
Dimensões	Possível estrutura de exploração agrícola
Observações	Referência a um peso de lagar
Local ou estado de conservação	Prospectado/desconhecido
Possíveis ligações com outros sítios	ND
Bibliografia	ALARCÃO, 1988

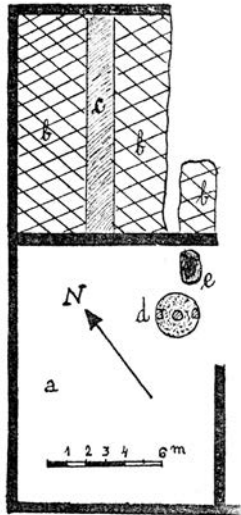
Topónimo	Monte da Torre IV
Tipo	Estrutura descoberta durante prospeção
Localização	Monte da Torre, Arraiolos
<i>Conventus</i>	<i>Pacensis</i>
Coordenadas (WGS 84)	38°72'95" N/7°97'62" W
Altitude relativa	300 m
Cronologia	ND
Dimensões	Referência a um peso de lagar em granito
Observações	ND
Local ou estado de conservação	Prospectado/desconhecido
Possíveis ligações com outros sítios	Próximo de uma via romana
Bibliografia	SILVA et PERDIGÃO, 1998

Topónimo	Monte das Cortes de Cima
Tipo	Estrutura descoberta durante prospeção
Localização	Pedrógão, Beja
<i>Conventus</i>	<i>Pacensis</i>
Coordenadas (WGS 84)	38°09'31" N/ 7°37'09" W
Altitude relativa	160 m
Cronologia	ND
Dimensões	Referência a dois pesos de lagar
Observações	ND
Local ou estado de conservação	Prospectado/desconhecido
Possíveis ligações com outros sítios	ND
Bibliografia	ALARCÃO, 1988; CARVALHO, 1999; LOPES, 2003; PEÑA CERVANTES, 2010

Topónimo	Monte do Aldeão I
Tipo	Estrutura descoberta durante prospeção
Localização	Monte do Aldeão, Arraiolos
<i>Conventus</i>	<i>Pacensis</i>
Coordenadas (WGS 84)	38°71'63" N/7°97'96" W
Altitude relativa	375 m
Cronologia	ND
Dimensões	Vestígios romanos numa área de 500 m ²
Observações	Referência a um peso de lagar em granito
Local ou estado de conservação	Prospectado/desconhecido
Possíveis ligações com outros sítios	ND
Bibliografia	SILVA et PERDIGÃO, 1998

Topónimo	Monte do Arco
Tipo	Estrutura descoberta durante prospeção
Localização	Nossa Senhora das Neves, Beja
<i>Conventus</i>	<i>Pacensis</i>
Coordenadas (WGS 84)	38°01'01" N/ 7°47'55" W
Altitude relativa	200 m
Cronologia	ND
Dimensões	Referência a dois pesos de lagar cilíndricos
Observações	ND
Local ou estado de conservação	Prospectado/desconhecido
Possíveis ligações com outros sítios	ND
Bibliografia	LOPES, 2003; PEÑA CERVANTES, 2010

Topónimo	Monte do Meio
Tipo	Casal
Localização	São Brissos, Beja
<i>Conventus</i>	<i>Pacensis</i>
Coordenadas (WGS 84)	38°05'95" N/7°90'21" W
Altitude relativa	175 m
Cronologia	ND
Dimensões	Estrutura de exploração agrícola
Observações	Referência e registo de um lagar
Local ou estado de conservação	Desconhecido
Possíveis ligações com outros sítios	ND
Bibliografia	VIANA, 1945, 1954; ALARCÃO, 1988; BRUN, 1997; PEÑA CERVANTES, 2010
Imagens	



Créditos VIANA, 1945

Topónimo	Monte do Penedo
Tipo	Estrutura descoberta durante prospeção
Localização	Monte do Penedo, Arraiolos
<i>Conventus</i>	<i>Pacensis</i>
Coordenadas (WGS 84)	38°67'53" N/7°94'77" W
Altitude relativa	150 m
Cronologia	ND
Dimensões	Referência a dois pesos de lagar em granito
Observações	ND
Local ou estado de conservação	Prospectado/desconhecido
Possíveis ligações com outros sítios	Sítio de Monte do Penedo I, uma <i>villa</i> romana
Bibliografia	SILVA et PERDIGÃO, 1998

Topónimo	Monte do Poço Seco
Tipo	Estrutura descoberta durante prospeção
Localização	Selmes, Vidigueira
<i>Conventus</i>	<i>Pacensis</i>
Coordenadas (WGS 84)	38°18'07" N/7°75'05" W
Altitude relativa	175 m
Cronologia	ND
Dimensões	Referência da descoberta de uma coluna em mármore e materiais de superfície
Observações	Referência a dois pesos de lagar similares àqueles descobertos em São Cucufate (LOPES, 2003)
Local ou estado de conservação	Prospectado/desconhecido
Possíveis ligações com outros sítios	ND
Bibliografia	ALARCÃO, 1988; CARVALHO, 1999; LOPES, 2003; PEÑA CERVANTES, 2010

Topónimo	Monte dos Fidalgos
Tipo	Estrutura descoberta durante prospeção
Localização	S. Salvador, Serpa, Beja
<i>Conventus</i>	<i>Pacensis</i>
Coordenadas (WGS 84)	39°42'21" N/ 08°07'32" W
Altitude relativa	220 m
Cronologia	ND
Dimensões	Referência a um peso de lagar
Observações	ND
Local ou estado de conservação	Prospectado/desconhecido
Possíveis ligações com outros sítios	ND
Bibliografia	LOPES <i>et alii</i> , 1997; LOPES, 2003; PEÑA CERVANTES, 2010

Topónimo	Monte Peixoto
Tipo	Estrutura descoberta durante prospeção
Localização	Salvador, Serpa
<i>Conventus</i>	<i>Pacensis</i>
Coordenadas (WGS 84)	37°91'38" N/7°57'59" W
Altitude relativa	200 m
Cronologia	ND
Dimensões	Referência a um peso de lagar
Observações	ND
Local ou estado de conservação	Prospectado/desconhecido
Possíveis ligações com outros sítios	ND
Bibliografia	CARVALHO, 1999

Topónimo	Moura/Salúquia
Tipo	Estrutura descoberta durante prospeção
Localização	Moura
<i>Conventus</i>	<i>Pacensis</i>
Coordenadas (WGS 84)	38°14'39" N/7°45'05" W
Altitude relativa	150 m
Cronologia	ND
Dimensões	Referência a um peso de lagar
Observações	ND
Local ou estado de conservação	Prospectado/destruído
Possíveis ligações com outros sítios	Possível ligação ao Monte da Salsa (PEÑA CERVANTES, 2010)
Bibliografia	LIMA, 1988; ALARCÃO, 1988; CARVALHO, 1999; PEÑA CERVANTES, 2010

Topónimo	Museu de Évora I
Tipo	<i>Cupa</i>
Localização	Museu de Évora
<i>Conventus</i>	<i>Pacensis</i>
Coordenadas (WGS 84)	ND
Altitude relativa	ND
Cronologia	IIº/IIIº d.C.
Dimensões	<i>Cupa</i> funerária em mármore
Observações	ND
Local ou estado de conservação	Museu de Évora
Possíveis ligações com outros sítios	ND
Bibliografia	NEVES, 2004

Topónimo	Nossa Senhora da Tourega
Tipo	Estrutura descoberta durante prospeção
Localização	Nossa Senhora da Tourega, Évora
<i>Conventus</i>	<i>Pacensis</i>
Coordenadas (WGS 84)	38°50'18" N/8°02'82" W
Altitude relativa	200 m
Cronologia	IIº/IIIº d.C.
Dimensões	Possível <i>villa</i>
Observações	Referência a dois pesos de lagar cilíndricos
Local ou estado de conservação	Prospectado/desconhecido
Possíveis ligações com outros sítios	Pode ter tido uma ligação à <i>villa</i> de Tourega. Yolanda Cervantes relaciona também a informação de Leite de Vasconcelos (1898), que refere a existência de tanques cobertos com <i>opus signinum</i> perto da <i>villa</i>
Bibliografia	VASCONCELLOS, 1898; ALARCÃO, 1988; CARVALHO, 1999; PEÑA CERVANTES, 2010

Topónimo	Orzalão
Tipo	Estrutura descoberta durante prospeção
Localização	Torrão, Alcácer do Sal
<i>Conventus</i>	<i>Pacensis</i>
Coordenadas (WGS 84)	38°29'77" N/8°21'57" W
Altitude relativa	125 m
Cronologia	ND
Dimensões	Embora o IGESPAR identifique o sítio como <i>villa</i> , a dispersão de 200 m de material arqueológico não nos parece corresponder a essa identificação
Observações	Referência a um peso de lagar cilíndrico em granito
Local ou estado de conservação	Prospectado/desconhecido
Possíveis ligações com outros sítios	ND
Bibliografia	FARIA et FERREIRA, 1986; ALARCÃO, 1988; CARVALHO, 1999; PEÑA CERVANTES, 2010

Topónimo	Pedrões
Tipo	Estrutura descoberta durante prospeção
Localização	Santiago, Alcácer do Sal
<i>Conventus</i>	<i>Pacensis</i>
Coordenadas (WGS 84)	38°37'75" N/8°48'41" W
Altitude relativa	25 m
Cronologia	ND
Dimensões	J. Ferreira refere a possibilidade de se tratar de uma <i>villa</i>
Observações	Referência a um peso de lagar
Local ou estado de conservação	Prospectado/desconhecido
Possíveis ligações com outros sítios	ND
Bibliografia	ALARCÃO, 1988; FERREIRA, 1993; BRUN, 2004; PEÑA CERVANTES, 2010

Topónimo	Pisões
Tipo	Estrutura descoberta durante prospeção
Localização	Santiago Maior, Beja
<i>Conventus</i>	<i>Pacensis</i>
Coordenadas (WGS 84)	37°99'75" N/7°94'89" W
Altitude relativa	200 m
Cronologia	II ^o /V ^o d.C.
Dimensões	Possível <i>pars rustica</i> da <i>villa</i> de Pisões
Observações	Referência a um peso de lagar
Local ou estado de conservação	Prospectado/desconhecido
Possíveis ligações com outros sítios	<i>Villa</i> de Pisões
Bibliografia	RIBEIRO, 1972; ALARCÃO, 1988

Topónimo	Portinho da Arrábida
Tipo	Submarino
Localização	Costa de Sesimbra
<i>Conventus</i>	<i>Pacensis</i>
Coordenadas (WGS 84)	37°92'74" N/8°39'05" W
Altitude relativa	ND
Cronologia	IIº/IIIº d.C.
Dimensões	Naufrágio de embarcação romana
Observações	Presença de ânforas vinárias
Local ou estado de conservação	Prospectado/desconhecido
Possíveis ligações com outros sítios	ND
Bibliografia	BLOT, 2003

Topónimo	Porto de Lama
Tipo	Estrutura descoberta durante prospeção
Localização	Santiago, Alcácer do Sal
<i>Conventus</i>	38°37'92" N/8°48'31" W
Coordenadas (WGS 84)	<i>Pacensis</i>
Altitude relativa	25 m
Cronologia	ND
Dimensões	Referência a um peso de lagar e tanques revestidos a <i>opus signinum</i>
Observações	ND
Local ou estado de conservação	Prospectado/desconhecido
Possíveis ligações com outros sítios	Pode ter alguma relação com o sítio de Pedrões
Bibliografia	ALARCÃO, 1988; CARVALHO, 1999; PEÑA CERVANTES, 2010

Topónimo	Quinta da Fonte da Figueira
Tipo	Estrutura descoberta durante prospeção
Localização	Vila Nova de São Bento, Serpa, Beja
<i>Conventus</i>	<i>Pacensis</i>
Coordenadas (WGS 84)	39°42'21" N/ 08°07'32" W
Altitude relativa	190 m
Cronologia	ND
Dimensões	Referência a um peso de lagar cilíndrico (cerca de 1 m de diâmetro)
Observações	ND
Local ou estado de conservação	Prospectado/desconhecido
Possíveis ligações com outros sítios	ND
Bibliografia	ALARCÃO, 1988; LOPES, 2003; PEÑA CERVANTES, 2010

Topónimo	Quinta das Longas
Tipo	<i>Villa</i>
Localização	São Vicente e Ventosa, Elvas
<i>Conventus</i>	<i>Pacensis</i>
Coordenadas (WGS 84)	38°94'33" N/7°19'48" W
Altitude relativa	325 m
Cronologia	Iº/IVº d.C.
Dimensões	Sítio conhecido desde o século XX. Grande quantidade de vestígios romanos, como cerâmica comum e <i>terra sigillata</i> norte-africana
Observações	Referência a um peso de lagar
Local ou estado de conservação	Prospectado/desconhecido
Possíveis ligações com outros sítios	ND
Bibliografia	ALARCÃO, 1988; CARVALHO, 1992, 1999; ALMEIDA, 2005; PEÑA CERVANTES, 2010

Topónimo	Quinta do Marim
Tipo	<i>Villa</i>
Localização	Quelfes, Olhão
<i>Conventus</i>	<i>Pacensis</i>
Coordenadas (WGS 84)	37°02'27" N/ 7°48'41" W
Altitude relativa	30 m
Cronologia	ND
Dimensões	Possível <i>Villa</i>
Observações	Referência a um pavimento em <i>opus signinum</i> com três <i>dolia</i> de fossa. Possivelmente uma estrutura ligada à degustação de produtos, como sucede em Vale do Mouro. Os autores que tratam o sítio referem ainda a existência de um lagar
Local ou estado de conservação	Escavado e parcialmente destruído
Possíveis ligações com outros sítios	ND
Bibliografia	GORGES, 1979; ALARCÃO, 1988; BRUN 2004; PEÑA CERVANTES, 2010

Topónimo Quinta do Vale da Arrancada

Tipo Lagar escavado na rocha

Localização Bairro da Boavista, Vila, Portimão

Conventus Pacensis

Coordenadas (WGS 84) 37°14'80" N/8°54'99" W

Altitude relativa 25 m

Cronologia ND

Dimensões Referências a dois lagares de tipo A1, embora apenas um seja conhecido

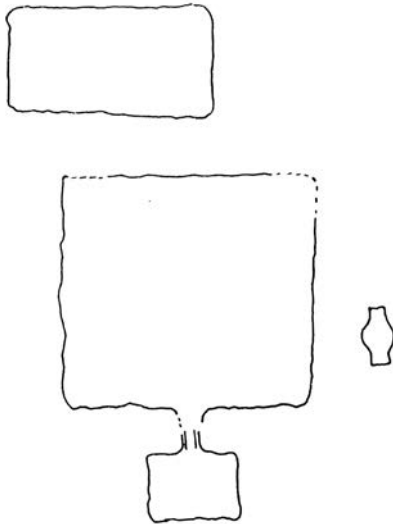
Observações ND

Local ou estado de conservação Prospectado e destruído

Possíveis ligações com outros sítios ND

Bibliografia ALARCÃO, 1988; MARQUES, 1992; PEÑA CERVANTES, 2010

Imagens



Créditos MARQUES, 1992

Topónimo	Represa I
Tipo	Estrutura descoberta durante prospeção
Localização	Monte da Represa, Arraiolos
<i>Conventus</i>	<i>Pacensis</i>
Coordenadas (WGS 84)	39°30'15" N /7°26'15" W
Altitude relativa	270 m
Cronologia	ND
Dimensões	Possíveis vestígios de uma <i>villa</i> próxima descoberta em prospeção (SILVA et PERDIGÃO, 1998)
Observações	Referência a dois pesos de lagar
Local ou estado de conservação	Prospectado/desconhecido
Possíveis ligações com outros sítios	ND
Bibliografia	SILVA et PERDIGÃO, 1998

Topónimo	Retorta II
Tipo	Estrutura descoberta durante prospeção
Localização	Herdade da Retorta, Santa Maria, Serpa
<i>Conventus</i>	<i>Pacensis</i>
Coordenadas (WGS 84)	37°55'9" N/7°37'4" W
Altitude relativa	175 m
Cronologia	ND
Dimensões	Vestígios de cronologia romana numa área de sensivelmente 500 m ²
Observações	Referência a uma grande quantidade de ânforas
Local ou estado de conservação	Prospectado/desconhecido
Possíveis ligações com outros sítios	ND
Bibliografia	LOPES, 1997

Topónimo	Rua Capitão Mouzinho
Tipo	<i>Cupa</i>
Localização	Ferreira do Alentejo, Beja
<i>Conventus</i>	<i>Pacensis</i>
Coordenadas (WGS 84)	38°03'39" N/8°07'02" W
Altitude relativa	120 m
Cronologia	ND
Dimensões	<i>Cupa</i> de tipo III, em mármore. Foi descoberta durante os trabalhos de remodelação de uma rua na década de 1940. São referidos vestígios de incinerações
Observações	ND
Local ou estado de conservação	Desconhecido
Possíveis ligações com outros sítios	ND
Bibliografia	ALARCÃO, 1988

Topónimo	Santa Justa
Tipo	Estrutura descoberta durante prospeção
Localização	Santa Justa, Arraiolos
<i>Conventus</i>	<i>Pacensis</i>
Coordenadas (WGS 84)	38°45'22" N/7°50'39" W
Altitude relativa	270 m
Cronologia	ND
Dimensões	Foram detectados muros à superfície, para além de material avulso, o que poderá apontar para a presença de uma exploração rural romana na zona
Observações	Referência a um peso de lagar em mármore
Local ou estado de conservação	Prospectado/desconhecido
Possíveis ligações com outros sítios	ND
Bibliografia	ALARCÃO, 1988; CARVALHO, 1999; PEÑA CERVANTES, 2010

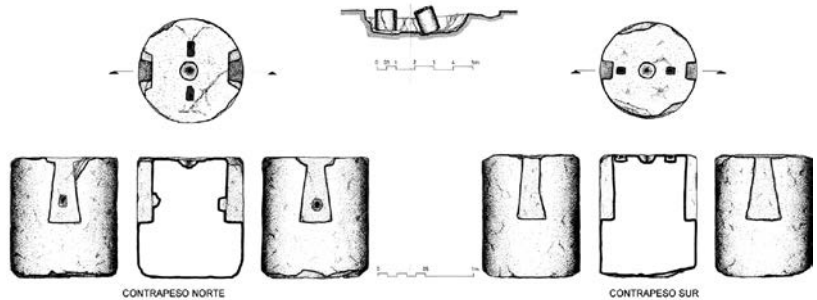
Topónimo	Santa Margarida II
Tipo	Estrutura descoberta durante prospeção
Localização	Santa Margarida, Santa Maria, Serpa
<i>Conventus</i>	<i>Pacensis</i>
Coordenadas (WGS 84)	37°58'19" N/7°37'31" W
Altitude relativa	150 m
Cronologia	ND
Dimensões	Possível <i>villa</i> com vestígios de superfície estendendo-se numa área de sensivelmente 5.000 m ²
Observações	<i>Dolia</i> vinários
Local ou estado de conservação	Prospectado/desconhecido
Possíveis ligações com outros sítios	ND
Bibliografia	LOPES, 1997

Topónimo	Santa Vitória do Almeixial
Tipo	<i>Villa</i>
Localização	Santa Vitoria do Almeixial, Estremoz
<i>Conventus</i>	<i>Pacensis</i>
Coordenadas (WGS 84)	37°58'19" N/7°37'31" W
Altitude relativa	150 m
Cronologia	Iº/Vº d.C.
Dimensões	<i>Villa</i> de grandes dimensões com uma área muito fértil a Sul. Infelizmente foi destruído sistematicamente, conhecendo-se apenas elementos através de recolhas de superfície
Observações	<i>Instrumenta</i> (incluindo uma <i>falx vienatica</i>) e uma possível <i>cella vinaria</i>
Local ou estado de conservação	Destruído
Possíveis ligações com outros sítios	ND
Bibliografia	ALARCÃO, 1988; GOMES <i>et alii</i> , 2000; PEÑA CERVANTES, 2010

Topónimo	São Brás II
Tipo	Estrutura descoberta durante prospeção
Localização	Serpa, Beja
<i>Conventus</i>	<i>Pacensis</i>
Coordenadas (WGS 84)	39°40'25" N/ 08°05'03" W
Altitude relativa	180 m
Cronologia	ND
Dimensões	Referência a um peso de lagar
Observações	ND
Local ou estado de conservação	Prospectado/desconhecido
Possíveis ligações com outros sítios	ND
Bibliografia	PARREIRA, 1983; LOPES <i>et alii</i> , 1997; LOPES, 2003; PEÑA CERVANTES, 2010

Topónimo	São Cucufate
Tipo	<i>Villa</i>
Localização	Vila de Frades, Vidigueira
<i>Conventus</i>	<i>Pacensis</i>
Coordenadas (WGS 84)	38°13'20"N/ 7°50'40"W
Altitude relativa	250 m
Cronologia	Iº/Vº d.C.
Dimensões	<i>Villa</i> com uma extensão máxima de 200.000 m ²
Observações	Lagar, <i>dolia</i> vinários e instrumenta
Local ou estado de conservação	Escavado. Monumento Nacional
Possíveis ligações com outros sítios	Existem vários sítios com relações possíveis com esta <i>villa</i> , como Marmelar ou Monte do Poço Seco
Bibliografia	ALARCÃO, 1988; ETIENNE, 1990; BRUN, 1997, 2004; PINTO, 2003; PEÑA CERVANTES, 2010

Imagens



Créditos ÉTIENNE, 1990

Topónimo	São João da Venda
Tipo	Lagar escavado na rocha
Localização	Almansil, Beja
<i>Conventus</i>	<i>Pacensis</i>
Coordenadas (WGS 84)	37°05'38" N/ 8°00'56" W
Altitude relativa	75 m
Cronologia	ND
Dimensões	Sítio identificado por Santos Rocha no início do século XX
Observações	Lagar, <i>cella vinaria</i> e centenas de ânforas de tipo Dressel 25 e 26
Local ou estado de conservação	Destruído
Possíveis ligações com outros sítios	ND
Bibliografia	ALARCÃO, 1988; MARQUES, 1992; SANTOS, 1972; PEÑA CERVANTES, 2011

Topónimo	Sardos
Tipo	Estrutura descoberta durante prospeção
Localização	Monforte, Portalegre
<i>Conventus</i>	<i>Pacensis</i>
Coordenadas (WGS 84)	39°05'18" N/ 7°26'24" W
Altitude relativa	570 m
Cronologia	ND
Dimensões	Pequena exploração rural romana de tipo casal
Observações	Referência a um peso de lagar
Local ou estado de conservação	Prospectado/desconhecido
Possíveis ligações com outros sítios	ND
Bibliografia	BUGALHÃO, 1998; PEÑA CERVANTES, 2010

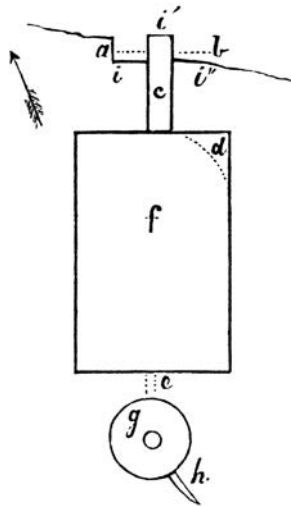
Topónimo	Sempre Noiva X
Tipo	Estrutura descoberta durante prospeção
Localização	Sempre Noiva, Arraiolos
<i>Conventus</i>	<i>Pacensis</i>
Coordenadas (WGS 84)	38°41'44" N/7°58'49" W
Altitude relativa	250 m
Cronologia	ND
Dimensões	Referência a um peso de lagar em granito
Observações	ND
Local ou estado de conservação	Prospectado/desconhecido
Possíveis ligações com outros sítios	Possível relação com outros sítios designados Sempre Noiva (com numeração entre I e XI)
Bibliografia	SILVA et PERDIGÃO, 1998

Topónimo	Senhora das Necessidades
Tipo	Estrutura descoberta durante prospeção
Localização	Senhora das Necessidades, Arraiolos
<i>Conventus</i>	<i>Pacensis</i>
Coordenadas (WGS 84)	38°42'37" N/8°2'58" W
Altitude relativa	275 m
Cronologia	ND
Dimensões	Vestígios de superfície numa área de 500 m ²
Observações	Referência a um peso de lagar
Local ou estado de conservação	Prospectado/desconhecido
Possíveis ligações com outros sítios	Possível relação com o sítio de Sempre Noiva, a cerca de 3 km
Bibliografia	SILVA et PERDIGÃO, 1998

Topónimo	Sesmarias
Tipo	Estrutura descoberta durante prospeção
Localização	Pias, Serpa
<i>Conventus</i>	<i>Pacensis</i>
Coordenadas (WGS 84)	38°03'09" N/7°33'32" W
Altitude relativa	150 m
Cronologia	ND
Dimensões	Possível <i>villa</i> próxima da localidade actual de Pias. Vestígios de superfície numa área total de 4.000 m ²
Observações	Fragmentos de <i>dolia</i> vinários
Local ou estado de conservação	Prospectado/desconhecido
Possíveis ligações com outros sítios	ND
Bibliografia	LOPES, 1997

Topónimo	Solões da Mina
Tipo	Lagar escavado na rocha
Localização	Bensafrim, Lagos
<i>Conventus</i>	<i>Pacensis</i>
Coordenadas (WGS 84)	37°10'29" N/ 8°45'01" W
Altitude relativa	80 m
Cronologia	ND
Dimensões	Lagar de tipo A3
Observações	ND
Local ou estado de conservação	Prospectado/desconhecido
Possíveis ligações com outros sítios	ND
Bibliografia	SANTOS ROCHA, 1896; ALARCÃO, 1988; CARVALHO, 1999; BRUN, 1997; PEÑA CERVANTES, 2010

Imagens



Créditos SANTOS ROCHA, 1896

Topónimo	Tapada da Figueira
Tipo	Estrutura descoberta durante prospeção
Localização	Herdade do Pereiro, Beirã, Castelo de Vide
Conventus	<i>Pacensis</i>
Coordenadas (WGS 84)	39°31'59" N/7°30'34" W
Altitude relativa	300 m
Cronologia	ND
Dimensões	Referência a um peso de lagar (85x100 cm) e fragmentos de <i>dolia</i>
Observações	ND
Local ou estado de conservação	Prospectado/desconhecido
Possíveis ligações com outros sítios	Próximo do sítio de Pereira III que poderia consistir numa exploração agrícola romana
Bibliografia	RODRIGUES, 1975; ALARCÃO, 1988; CARVALHO, 1999; PEÑA CERVANTES, 2010

Topónimo	Testudos
Tipo	Estrutura descoberta durante prospeção
Localização	Horta dos testudos, Santa Maria, Serpa
<i>Conventus</i>	<i>Pacensis</i>
Coordenadas (WGS 84)	37°59'58" N/7°36'43" W
Altitude relativa	150 m
Cronologia	ND
Dimensões	Implantado na confluência da Ribeira de Enxoé e de um dos seus afluentes, os vestígios de elementos romanos estendem-se numa área de sensivelmente 15.000 m ²
Observações	Fragmentos de <i>dolia</i> e um peso de lagar
Local ou estado de conservação	Prospectado/desconhecido
Possíveis ligações com outros sítios	ND
Bibliografia	LOPES, 1997

Topónimo	Torre
Tipo	Estrutura descoberta durante prospeção
Localização	Monte da Torre, Pias, Serpa
<i>Conventus</i>	<i>Pacensis</i>
Coordenadas (WGS 84)	38°03'42" N/7°29'23" W
Altitude relativa	175 m
Cronologia	ND
Dimensões	Vestígios numa área total de cerca de 15.000 m ²
Observações	Fragmentos de <i>dolia</i> vinários de tipo I e III
Local ou estado de conservação	Prospectado/desconhecido
Possíveis ligações com outros sítios	ND
Bibliografia	LOPES, 1997

Topónimo	Torre d'Ares
Tipo	<i>Cupa</i>
Localização	Torre d'Ares
<i>Conventus</i>	<i>Pacensis</i>
Coordenadas (WGS 84)	37°02'47" N/7°59'56" W
Altitude relativa	15 m
Cronologia	IIº d.C.
Dimensões	Fragmento de <i>cupa</i>
Observações	Possível <i>cupa</i> de tipo IV em granito. N / ...AVG/ ...SPERATVS / ...BALS. DISP / ...ANIMO. LI/...PO
Local ou estado de conservação	Museu Nacional de Arqueologia
Possíveis ligações com outros sítios	ND
Bibliografia	ENCARNAÇÃO, 1984; ALARCÃO, 1988

Imagens



Créditos MNA, 2010

Topónimo	Torre de Palma
Tipo	<i>Villa</i>
Localização	Vaiamonte, Monforte
<i>Conventus</i>	<i>Pacensis</i>
Coordenadas (WGS 84)	39°03'55" N/07°29'10" W
Altitude relativa	300 m
Cronologia	IIº/IVº d.C.
Dimensões	Exploração rural de tipo <i>villa</i> cobrindo uma área de sensivelmente 1 ha
Observações	Lagar, pesos de lagar, <i>cella vinaria</i> , <i>dolia</i> vinários e ânforas
Local ou estado de conservação	Escavado/Monumento Nacional
Possíveis ligações com outros sítios	ND
Bibliografia	SARGNON, 1957; GORGES, 1979; ALARCÃO, 1988; BRUN, 1997, 2000, 2004; LANCHETA et ANDRE, 1992-1993, 2000; CARVALHO, 1999; MALONEY, 1999-2000a, 1999-2000b; PEÑA CERVANTES, 2010

Imagens



Créditos IGESPAR, 2010

Topónimo	Vale de Éguas
Tipo	Estrutura descoberta durante prospeção
Localização	S. Salvador, Serpa, Beja
<i>Conventus</i>	<i>Pacensis</i>
Coordenadas (WGS 84)	39°42'21" N/ 08°07'32" W
Altitude relativa	210 m
Cronologia	ND
Dimensões	Referência a dois pesos de lagar
Observações	ND
Local ou estado de conservação	Prospectado/desconhecido
Possíveis ligações com outros sítios	ND
Bibliografia	LOPES <i>et alii</i> , 1997; LOPES, 2003; PEÑA CERVANTES, 2010

Topónimo	Vale de Junco
Tipo	<i>Villa</i>
Localização	Ortiga, Mação
<i>Conventus</i>	<i>Pacensis</i>
Coordenadas (WGS 84)	39°28'40" N/8°02'3" W
Altitude relativa	50 m
Cronologia	III°/IV° d.C.
Dimensões	<i>Villa</i> na margem do Tejo. As termas foram intervencionadas na década de 1950
Observações	Existência de uma forja. Embora existam referências a <i>falculae</i> , a sua localização actual é desconhecida
Local ou estado de conservação	Escavado parcialmente/desconhecido
Possíveis ligações com outros sítios	ND
Bibliografia	ALARCÃO, 1988

Topónimo	Vale de Reis I
Tipo	Estrutura descoberta durante prospeção
Localização	Alcácer do Sal
<i>Conventus</i>	<i>Pacensis</i>
Coordenadas (WGS 84)	38°24'53" N/ 8°29'41" W
Altitude relativa	200 m
Cronologia	Iº/IVº d.C. (FARIA, 2002)
Dimensões	Referência a um peso de lagar
Observações	ND
Local ou estado de conservação	Escavado (sondagens de diagnóstico)/desconhecido
Possíveis ligações com outros sítios	ND
Bibliografia	FARIA, 2002; PEÑA CERVANTES, 2010

Topónimo	Vale do Cano
Tipo	<i>Villa</i>
Localização	Beirã, Marvão
<i>Conventus</i>	<i>Pacensis</i>
Coordenadas (WGS 84)	39°28'89" N/7°24'51" W
Altitude relativa	180 m
Cronologia	ND
Dimensões	Vestígios arquitectónicos romanos re-utilizados e cerâmica comum (OLIVEIRA, 2007) descobertos numa área total de cerca de 2.000 m ²
Observações	Referência a um peso de lagar
Local ou estado de conservação	Prospectado/desconhecido
Possíveis ligações com outros sítios	Poderão existir relações com os sítios Pereira I a IV. Todavia, estes sítios não foram intervencionados
Bibliografia	ALARCÃO, 1988; OLIVEIRA, 2007; PEÑA CERVANTES, 2010

Topónimo	Vale do Marinho
Tipo	Lagar escavado na rocha
Localização	Meixilhoeira Grande, Portimão
<i>Conventus</i>	<i>Pacensis</i>
Coordenadas (WGS 84)	37°11'43" N/8°37'37" W
Altitude relativa	75 m
Cronologia	ND
Dimensões	Lagar de tipo A3
Observações	ND
Local ou estado de conservação	Prospectado/desconhecido
Possíveis ligações com outros sítios	ND
Bibliografia	ALARCÃO, 1988; CARVALHO, 1999; PEÑA CERVANTES, 2010

Topónimo Vidigal Velho

Tipo Lagar escavado na rocha

Localização Vidigal Novo, Meixilhoeira Grande, Portimão

Conventus Pacensis

Coordenadas (WGS 84) 37°12'02" N/8°36'29" W

Altitude relativa 150 m

Cronologia ND

Dimensões Dois lagares escavados na rocha (arenito vermelho)

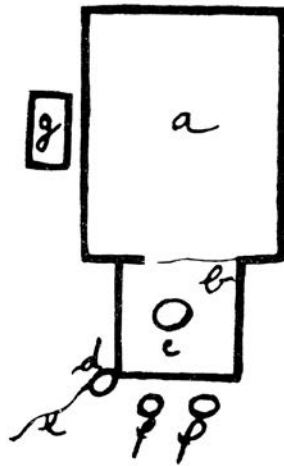
Observações Lagares de tipo A5

Local ou estado de conservação Prospectado/desconhecido

Possíveis ligações com outros sítios ND

Bibliografia ALARCÃO, 1988; CARVALHO, 1999; SOARES, 2001; PEÑA CERVANTES, 2010

Imagens



Créditos PEÑA CERVANTES, 2010

Topónimo	Zambujeiro II
Tipo	Estrutura descoberta durante prospeção
Localização	Monte do Zambujeiro, Pias, Serpa
<i>Conventus</i>	<i>Pacensis</i>
Coordenadas (WGS 84)	38°03'24" N/7°26'19" W
Altitude relativa	175 m
Cronologia	ND
Dimensões	Possível <i>villa</i> com uma área de dispersão de vestígios de 15.000 m ²
Observações	<i>Dolia</i> vinários e ânforas
Local ou estado de conservação	Prospectado/desconhecido
Possíveis ligações com outros sítios	ND
Bibliografia	LOPES, 1997

Topónimo Alagão

Tipo Lagar escavado na rocha

Localização Longroiva, Mêda

Conventus

Coordenadas (WGS 84) ND

Altitude relativa ND

Cronologia ND

Dimensões Lagar de tipo B1

Observações ND

Local ou estado de
conservação Destruído

Possíveis ligações
com outros sítios ND

Bibliografia ALMEIDA *et alii*, 1999; PEÑA CERVANTES, 2010

Topónimo	Aldeia de Juso
Tipo	Estrutura descoberta durante prospeção
Localização	Cascais
<i>Conventus</i>	<i>Scalabitanus</i>
Coordenadas (WGS 84)	38°73'47"N/ 9°43'73" W
Altitude relativa	111 m
Cronologia	IIIº d.C.
Dimensões	Vestígios de tanques escavados na rocha revestidos a <i>opus signinum</i> . Possivelmente lagares (hipótese colocada pelos arqueólogos que realizaram a intervenção)
Observações	ND
Local ou estado de conservação	Destruído
Possíveis ligações com outros sítios	ND
Bibliografia	MARQUES, 1992

Topónimo	Alter do Chão
Tipo	Estrutura descoberta durante prospeção
Localização	Alter do Chão
<i>Conventus</i>	<i>Scalabitanus</i>
Coordenadas (WGS 84)	39°20'02"N/7°66'48"W
Altitude relativa	280 m
Cronologia	ND
Dimensões	Referência a um peso de lagar
Observações	ND
Local ou estado de conservação	Destruido/desconhecido
Possíveis ligações com outros sítios	ND
Bibliografia	ALARCÃO, 1988; CARVALHO, 1999; PEÑA CERVANTES, 2010

Topónimo	Alvega
Tipo	Estrutura descoberta durante prospeção
Localização	Alvega, Abrantes
<i>Conventus</i>	<i>Scalabitanus</i>
Coordenadas (WGS 84)	39°46'10"N/8°04'66"W
Altitude relativa	50 m
Cronologia	ND
Dimensões	Referência a um peso de lagar
Observações	ND
Local ou estado de conservação	Desconhecido
Possíveis ligações com outros sítios	ND
Bibliografia	ALARCÃO, 1988; CARVALHO, 1999; PEÑA CERVANTES; 2010

Topónimo	Ança
Tipo	<i>Villa</i>
Localização	Ança, Cantanhede
<i>Conventus</i>	<i>Scalabitanus</i>
Coordenadas (WGS 84)	20°16'21" N/08°31'28" W
Altitude relativa	20 m
Cronologia	ND
Dimensões	Sítio conhecido desde o século XVIII, destruído e re-ocupado. Existem informações sobre a remoção de mosaicos e estátuas na zona, mas o seu destino é desconhecido
Observações	Dois lagares
Local ou estado de conservação	Destruído/desconhecido
Possíveis ligações com outros sítios	ND
Bibliografia	CRUZ, 2005

Imagens



Créditos CRUZ, 2005

Topónimo	Antas
Tipo	Lagar escavado na rocha
Localização	Antas de Penedono, Penedono
<i>Conventus</i>	<i>Scalabitanus</i>
Coordenadas (WGS 84)	40°91'81"N/7°38'68"W
Altitude relativa	825 m
Cronologia	ND
Dimensões	Lagar de tipo A1
Observações	ND
Local ou estado de conservação	Prospectado/desconhecido
Possíveis ligações com outros sítios	ND
Bibliografia	CARVALHO, 1989

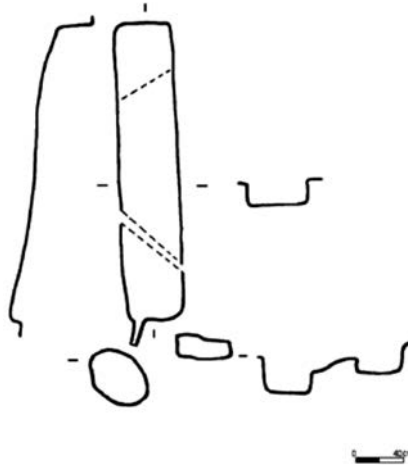
Topónimo	Barragem da Marateca
Tipo	<i>Villa</i>
Localização	Póvoa de Rio de Moinhos, Castelo Branco
<i>Conventus</i>	<i>Scalabitanus</i>
Coordenadas (WGS 84)	39°96'90"N/7°48'43"W
Altitude relativa	300 m
Cronologia	ND
Dimensões	Referência a uma <i>cella vinaria</i>
Observações	ND
Local ou estado de conservação	Destruído
Possíveis ligações com outros sítios	ND
Bibliografia	CARVALHO et PINTO, 1992-3
Imagens	



Créditos CARVALHO et PINTO, 1992-3

Topónimo	Barreiras
Tipo	Lagar escavado na rocha
Localização	Paço da Serra, Gouveia
<i>Conventus</i>	<i>Scalabitanus</i>
Coordenadas (WGS 84)	40°48'73"N/7°67'52"W
Altitude relativa	500 m
Cronologia	ND
Dimensões	Lagar escavado na rocha próximo a duas sepulturas escavadas na rocha de cronologia posterior. Possui um <i>calcatorium</i> rectangular, fragmentado em dois. A esta estrutura associa-se um lacus circular. No lado direito desenvolve-se uma estrutura sub-circular para suportar a prensa em madeira
Observações	ND
Local ou estado de conservação	Prospectado/desconhecido
Possíveis ligações com outros sítios	ND
Bibliografia	TENTE, 2007

Imagens



Créditos TENTE, 2007

Topónimo	Barros
Tipo	Lagar escavado na rocha
Localização	Oledo, Idanha- a-Nova
<i>Conventus</i>	<i>Scalabitanus</i>
Coordenadas (WGS 84)	39° 59' 22" N/7° 19' 13" W
Altitude relativa	350 m
Cronologia	ND
Dimensões	ND
Observações	ND
Local ou estado de conservação	Destruído
Possíveis ligações com outros sítios	ND
Bibliografia	CARVALHO et CABRAL, 1994

Topónimo	Bucelas II
Tipo	<i>Cupa</i>
Localização	Bucelas, Loures
<i>Conventus</i>	<i>Scalabitanus</i>
Coordenadas (WGS 84)	ND
Altitude relativa	ND
Cronologia	ND
Dimensões	<i>Cupa</i> de tipo II em granito
Observações	Proveniência exacta desconhecida
Local ou estado de conservação	Desconhecido
Possíveis ligações com outros sítios	ND
Bibliografia	ALARCÃO, 1988

Topónimo	Bucelas III
Tipo	<i>Cupa</i>
Localização	Bucelas, Loures
<i>Conventus</i>	<i>Scalabitanus</i>
Coordenadas (WGS 84)	ND
Altitude relativa	ND
Cronologia	ND
Dimensões	<i>Cupa</i> de tipo IV em granito
Observações	Proveniência exacta desconhecida
Local ou estado de conservação	Desconhecido
Possíveis ligações com outros sítios	ND
Bibliografia	ALARCÃO, 1988

Topónimo	Cabeço da Serrinha
Tipo	Lagar escavado na rocha
Localização	Monsanto, Idanha-a-Nova
<i>Conventus</i>	<i>Scalabitanus</i>
Coordenadas (WGS 84)	40°03'59"N/7°11'73"W
Altitude relativa	650 m
Cronologia	ND
Dimensões	Lagar de tipo A2
Observações	ND
Local ou estado de conservação	Prospectado/desconhecido
Possíveis ligações com outros sítios	ND
Bibliografia	CARVALHO et CABRAL, 1994

Topónimo	Cadaval
Tipo	Lagar escavado na rocha
Localização	Ferreira de Aves
<i>Conventus</i>	<i>Scalabitanus</i>
Coordenadas (WGS 84)	40°06'17" N/ 8°17'04" W
Altitude relativa	190 m
Cronologia	ND
Dimensões	Lagar de tipo A5
Observações	ND
Local ou estado de conservação	Prospectado/desconhecido
Possíveis ligações com outros sítios	ND
Bibliografia	VIEIRA, 2004; PEÑA CERVANTES, 2010

Topónimo	Caparide I
Tipo	<i>Cupa</i>
Localização	Caparide
<i>Conventus</i>	<i>Scalabitanus</i>
Coordenadas (WGS 84)	ND
Altitude relativa	ND
Cronologia	ND
Dimensões	ND
Observações	<i>Cupa</i> de tipo IV em calcário. [...] / [...] / AN [...] / H(ic) S (itus) E (st)
Local ou estado de conservação	Museu Nacional de Arqueologia
Possíveis ligações com outros sítios	ND
Bibliografia	ENCARNAÇÃO, 1984; ALARCÃO, 1988; ÉTIENNE, 2001

Imagens



Créditos MNA, 2010

Topónimo	Casais Velhos
Tipo	Estrutura descoberta durante prospeção
Localização	Areia, Cascais
<i>Conventus</i>	<i>Scalabitanus</i>
Coordenadas (WGS 84)	38°72'04"N/9°46'36"W
Altitude relativa	20 m
Cronologia	ND
Dimensões	Referência a um peso de lagar
Observações	ND
Local ou estado de conservação	Museu Condes de Castro Guimarães
Possíveis ligações com outros sítios	ND
Bibliografia	ALARCÃO, 1988; CARDOSO, 1991; CARVALHO, 1999; PEÑA CERVANTES, 2010

Topónimo Casal

Tipo Lagar escavado na rocha

Localização Outeiro de Baixo, Ferreira de Aves, Sátão

Conventus Scalabitanus

Coordenadas (WGS 84) 40°48'58" N/ 7°40'04" W

Altitude relativa 760 m

Cronologia ND

Dimensões Lagar de tipo B1

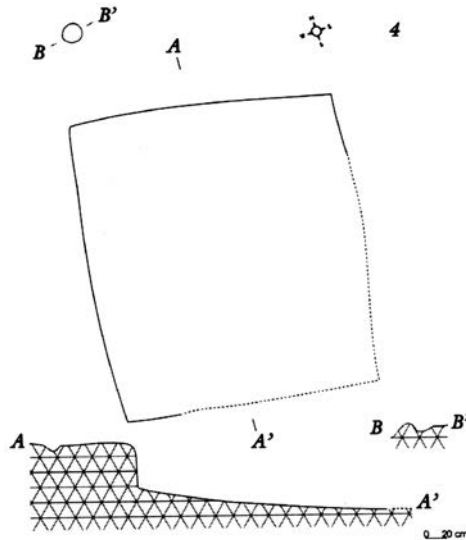
Observações ND

Local ou estado de
conservação Prospectado/desconhecido

Possíveis ligações
com outros sítios ND

Bibliografia VIEIRA, 2004; PEÑA CERVANTES, 2010

Imagens



Créditos VIEIRA, 2004

Topónimo	Casal do Barril
Tipo	Estrutura descoberta durante prospeção
Localização	Alcabideche, Cascais
<i>Conventus</i>	<i>Scalabitanus</i>
Coordenadas (WGS 84)	38°73'86"N/9°39'97"W
Altitude relativa	90 m
Cronologia	ND
Dimensões	Base de lagareta
Observações	ND
Local ou estado de conservação	Museu Condes de Castro Guimarães
Possíveis ligações com outros sítios	ND
Bibliografia	ALARCÃO, 1988; CARDOSO, 1991; PEÑA CERVANTES, 2010

Topónimo	Casal do Clérigo
Tipo	Estrutura descoberta durante prospeção
Localização	S. Domingos de Rana, Cascais
<i>Conventus</i>	<i>Scalabitanus</i>
Coordenadas (WGS 84)	38°70'30"N/9°34'05"W
Altitude relativa	20 m
Cronologia	ND
Dimensões	Referência a um peso de lagar
Observações	Possível localização de uma <i>villa</i> (CARDOSO, 1991)
Local ou estado de conservação	Prospectado/desconhecido
Possíveis ligações com outros sítios	ND
Bibliografia	CARDOSO, 1991; CARVALHO, 1999; PEÑA CERVANTES, 2010

Topónimo	Casal do Moinho de Meio
Tipo	Estrutura descoberta durante prospeção
Localização	S. Miguel de Rio Torto, Abrantes
<i>Conventus</i>	<i>Scalabitanus</i>
Coordenadas (WGS 84)	39°42'55"N/8°21'61"W
Altitude relativa	20 m
Cronologia	ND
Dimensões	Referência a dois pesos de lagar
Observações	ND
Local ou estado de conservação	Prospectado/desconhecido
Possíveis ligações com outros sítios	ND
Bibliografia	ALARCÃO, 1988; CARVALHO, 1999; PEÑA CERVANTES, 2010

Topónimo	Cerdeira do Lagar
Tipo	Lagar escavado na rocha
Localização	Ferreira de Aves, Sátão
<i>Conventus</i>	<i>Scalabitanus</i>
Coordenadas (WGS 84)	40°48'11" N/ 7°39'49" W
Altitude relativa	660 m
Cronologia	ND
Dimensões	Lagar de tipo B1
Observações	ND
Local ou estado de conservação	Prospectado/desconhecido
Possíveis ligações com outros sítios	ND
Bibliografia	VIEIRA, 2004; PEÑA CERVANTES, 2010

Topónimo Clergo

Tipo Lagar escavado na rocha

Localização Nespereira, Gouveia

Conventus Scalabitanus

Coordenadas (WGS 84) 40°52'00"N/7°61'03"W

Altitude relativa 500 m

Cronologia ND

Dimensões Lagar de tipo B5

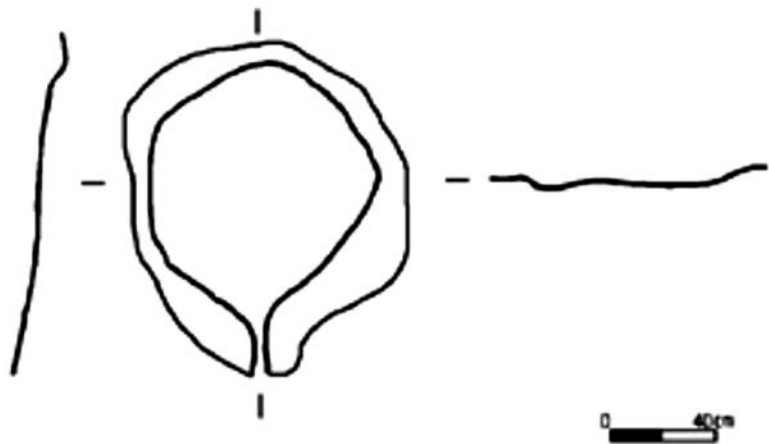
Observações ND

Local ou estado de conservação Prospectado/desconhecido

Possíveis ligações com outros sítios ND

Bibliografia TENTE, 2007

Imagens



Créditos TENTE, 2007

Topónimo	Conímbriga I
Tipo	<i>Cupa</i>
Localização	Conímbriga
<i>Conventus</i>	<i>Scalabitanus</i>
Coordenadas (WGS 84)	ND
Altitude relativa	ND
Cronologia	IIº d.C.
Dimensões	Descoberta durante as escavações de Conímbriga, em 1962. Fora do seu contexto primário
Observações	<i>Cupa</i> de tipo IV em calcário. D(is) M(anibus) / P(ublii) Aeli Ianuari Augustor(um) / Liberti ann(or)um XXXX (quadraginta) / Ti(beria) Claudia cale uxor marito / optimo et / P(ublius) Aelius Ephesius patri / piissimo / d(e) s(uo), f(aciendum), c(uraverunt)
Local ou estado de conservação	Museu de Conímbriga
Possíveis ligações com outros sítios	Possivelmente parte de uma das necrópoles de Conímbriga
Bibliografia	ENCARNAÇÃO, 1984; ALARCÃO, 1988; ÉTIENNE, 2001

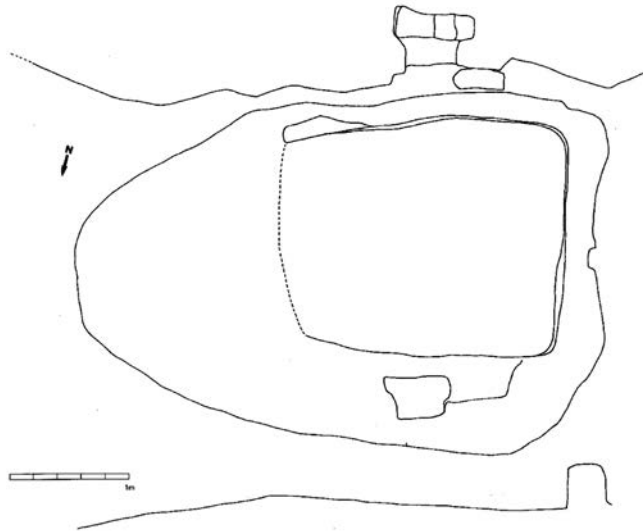
Imagens



Créditos ALARCÃO, 1988

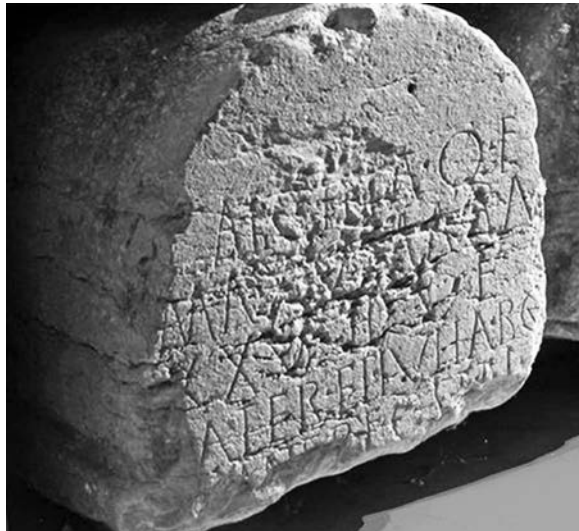
Topónimo	Cruz da Ribeira
Tipo	Lagar escavado na rocha
Localização	Queirã, Vouzela
<i>Conventus</i>	<i>Scalabitanus</i>
Coordenadas (WGS 84)	40°41'55" N / 8°03'79" W
Altitude relativa	400 m
Cronologia	ND
Dimensões	Lagar de tipo A4. Foi inserido num pequeno rochedo. Possui um pequeno canal central com cerca de 285 cm de comprimento, 48 cm de largura e 19 cm de profundidade. Um pequeno orifício faz a ligação para um <i>lacus</i> quadrangular, com 63 cm largura e 27 cm de profundidade
Observações	ND
Local ou estado de conservação	Prospectado/desconhecido
Possíveis ligações com outros sítios	ND
Bibliografia	MARQUES, 1999

Topónimo	Cruzinha
Tipo	Lagar escavado na rocha
Localização	Longroiva, Mêda
<i>Conventus</i>	<i>Scalabitanus</i>
Coordenadas (WGS 84)	40°58'53" N/ 7°11'23" W
Altitude relativa	550 m
Cronologia	ND
Dimensões	Lagar de tipo A5
Observações	ND
Local ou estado de conservação	Prospectado/desconhecido
Possíveis ligações com outros sítios	ND
Bibliografia	ALMEIDA <i>et alii</i> , 1999; PEÑA CERVANTES, 2010
Imagens	



Créditos ALMEIDA *et alii*, 1999

Topónimo	<i>Cupa</i> de CAECILIA
Tipo	<i>Cupa</i>
Localização	Santa Cruz, Torres Vedras
<i>Conventus</i>	<i>Scalabitanus</i>
Coordenadas (WGS 84)	ND
Altitude relativa	ND
Cronologia	ND
Dimensões	ND
Observações	<i>Cupa</i> de tipo IV em calcário. CAECILIA Q.F./MAXUMA AN. / XXV [h] . S. E . / ATER.ET.IVLIA . BO / [M] ATER F.C.S.T.T.L.
Local ou estado de conservação	Museu Nacional de Arqueologia
Possíveis ligações com outros sítios	ND
Bibliografia	ENCARNAÇÃO, 1984
Imagens	

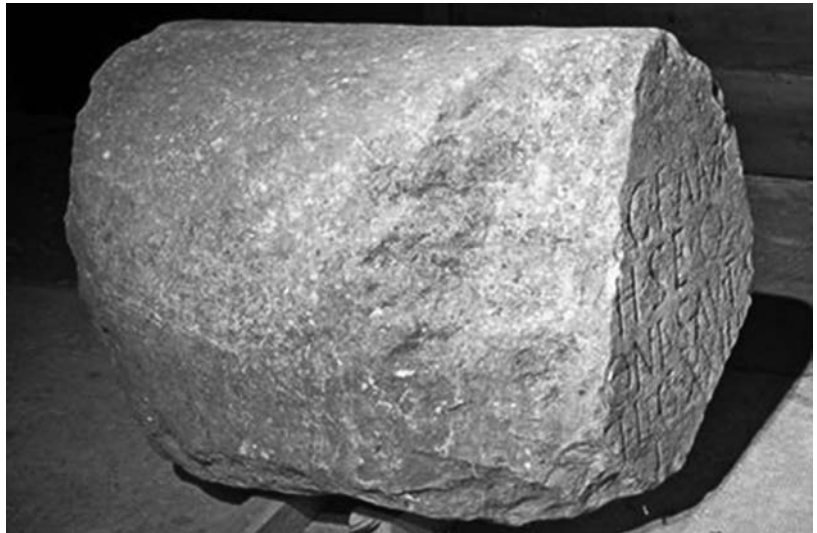


Créditos MNA, 2010

Topónimo	<i>Cupa</i> de Cogitata
Tipo	<i>Cupa</i>
Localização	Rua da Escola Politécnica, Lisboa
<i>Conventus</i>	<i>Scalabitanus</i>
Coordenadas (WGS 84)	38°43'07" N/9°09'03" W
Altitude relativa	70 m
Cronologia	IIº d.C.
Dimensões	ND
Observações	<i>Cupa</i> de tipo V em mármore cinzento. M(anibus) . S(acrum) / COGITATA AN/NOR (um) . V . FIRMI/DIVS PEREGRINV(s) / FIL(iae) . F(aciendum) . C(uravit) . H(ic) . S(ita) . E(st) . S(it) . T(ibi) . T(erra) . L(evis).
Local ou estado de conservação	Museu Nacional de Arqueologia
Possíveis ligações com outros sítios	ND
Bibliografia	ENCARNAÇÃO, 1984; ALARCÃO, 1988; ÉTIENNE, 2001
Imagens	



Topónimo	<i>Cupa</i> de IVLIA GAI FILIA AMOENA
Tipo	<i>Cupa</i>
Localização	Caparide
<i>Conventus</i>	<i>Scalabitanus</i>
Coordenadas (WGS 84)	ND
Altitude relativa	ND
Cronologia	ND
Dimensões	ND
Observações	<i>Cupa</i> de tipo IV em mármore rosa. I. G. F. AMO/H.S.E.Q. --/ ONIVS. AVITVS/ET . LEG. XX P. P. F.
Local ou estado de conservação	Museu Nacional de Arqueologia
Possíveis ligações com outros sítios	ND
Bibliografia	ALARCÃO, 1988; ÉTIENNE, 2001
Imagens	



Créditos MNA, 2010

Topónimo	<i>Cupa</i> de Lucius Iulius Fuscus
Tipo	<i>Cupa</i>
Localização	Caparide
<i>Conventus</i>	<i>Scalabitanus</i>
Coordenadas (WGS 84)	ND
Altitude relativa	ND
Cronologia	Iº d.C.
Dimensões	ND
Observações	<i>Cupa</i> de tipo IV em calcário. L(ucius) IVLIVS. FVS/CVS.H(ic) .S(itus) .E(st) / IVLIA . FESTA. / FIL(ia) . F (aciendum) . C(uravit)
Local ou estado de conservação	Museu Nacional de Arqueologia
Possíveis ligações com outros sítios	ND
Bibliografia	VASCONCELOS, 1902; ALARCÃO, 1988
Imagens	



Créditos MNA, 2010

Topónimo	<i>Cupa</i> de Valgia
Tipo	<i>Cupa</i>
Localização	Caparide
<i>Conventus</i>	<i>Scalabitanus</i>
Coordenadas (WGS 84)	ND
Altitude relativa	ND
Cronologia	ND
Dimensões	ND
Observações	<i>Cupa</i> de tipo IV em calcário. VALGIA. L / SABINA . A / XI // // // // S
Local ou estado de conservação	Museu Nacional de Arqueologia
Possíveis ligações com outros sítios	ND
Bibliografia	ALARCÃO, 1988; ÉTIENNE, 2001
Imagens	



Créditos MNA, 2010

Topónimo	Degas
Tipo	Lagar escavado na rocha
Localização	Vila Nova, Ventosa, Vouzela
<i>Conventus</i>	<i>Scalabitanus</i>
Coordenadas (WGS 84)	40°42'09" N/ 8°04'26" W
Altitude relativa	490 m
Cronologia	ND
Dimensões	Lagar escavado num pequeno rochedo a meia encosta da margem da ribeira de Ribamá. A única parte conservada é a do <i>calcatorium</i> , com 310 m cm de comprimento e 40 cm de largura
Observações	ND
Local ou estado de conservação	Prospectado/desconhecido
Possíveis ligações com outros sítios	ND
Bibliografia	MARQUES, 1999

Topónimo Eira Velha

Tipo *Mutatio*

Localização Lamas, Miranda do Corvo

Conventus Scalabitanus

Coordenadas (WGS 84) 40°05'32" N/ 8°23'27" W

Altitude relativa 530 m

Cronologia IVº d.C.

Dimensões Possível *mutatio*. Zona intervencionada em sensivelmente 3000 m²

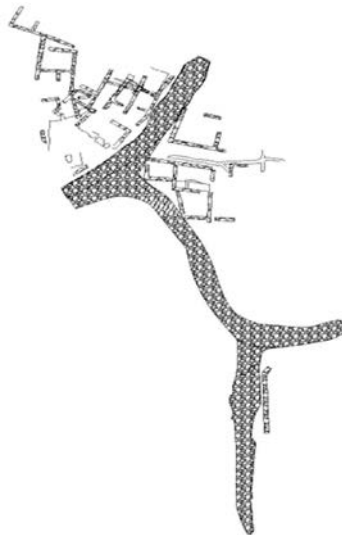
Observações Lagar de vinho e *cella vinaria*

Local ou estado de conservação Escavado e destruído

Possíveis ligações com outros sítios Ligações a Conímbriga e possivelmente *Emerita*

Bibliografia RAMOS, 2011

Imagens



Créditos Omnikonos, 2011

Topónimo	Faião
Tipo	Estrutura descoberta durante prospeção
Localização	Terrugem, Sintra
<i>Conventus</i>	<i>Scalabitanus</i>
Coordenadas (WGS 84)	38°85'09"N/9°37'40"W
Altitude relativa	170 m
Cronologia	ND
Dimensões	Referência a um peso de lagar
Observações	ND
Local ou estado de conservação	Prospectado
Possíveis ligações com outros sítios	ND
Bibliografia	ALARCÃO, 1988

Topónimo	Foz dos pardais IV
Tipo	Lagar escavado na rocha
Localização	São Brás de Matos, Alandroal
<i>Conventus</i>	<i>Scalabitanus</i>
Coordenadas (WGS 84)	38°70'73" N/7°30'41" W
Altitude relativa	175 m
Cronologia	ND
Dimensões	Este lagar estaria integrado numa pequena exploração agrícola romana. Foram detectados fragmentos de cerâmica e elementos de construção desse período durante as prospecções para a construção da barragem do Alqueva
Observações	Lagareta em xisto
Local ou estado de conservação	Prospectado/desconhecido
Possíveis ligações com outros sítios	Possíveis ligações com o sítio de Foz dos Pardais I, um provável <i>vicus</i>
Bibliografia	SILVA, 1999

Topónimo	Freiria
Tipo	<i>Villa</i>
Localização	São Domingos de Rana, Cascais
<i>Conventus</i>	<i>Scalabitanus</i>
Coordenadas (WGS 84)	38°43'15" N/09°19'23" W
Altitude relativa	50 m
Cronologia	Iº/Vº d.C.
Dimensões	<i>Villa</i> constituída por uma <i>pars urbana rica</i> (ornamentada por mosaicos e um espelho de água). São conhecidos vários elementos da <i>pars rustica</i> , como uma <i>horrea</i> e estábulos
Observações	Dois lagares (um de vinho e um de azeite). O lagar de vinho terá sido coberto por um forno de pão numa re-ocupação tardia (ENCARNAÇÃO, no prelo)
Local ou estado de conservação	Escavado. Imóvel de Interesse Público
Possíveis ligações com outros sítios	ND
Bibliografia	ALARCÃO, 1988; CARDOSO et ENCARNAÇÃO, 1988, 1995, 1996, 2002; PEÑA CERVANTES, 2010; ENCARNAÇÃO, no prelo

Imagens



Créditos J. de Encarnação, 2002

Topónimo	Gruta I de Alapraia
Tipo	Lagar escavado na rocha
Localização	Estoril, Cascais
<i>Conventus</i>	<i>Scalabitanus</i>
Coordenadas (WGS 84)	38°70'58" N/9°37'62" W
Altitude relativa	50 m
Cronologia	IVº d.C.
Dimensões	Foi descoberto um pequeno forno de cerâmica comum próximo do lagar
Observações	ND
Local ou estado de conservação	Destruído
Possíveis ligações com outros sítios	Poderia ter ligação com a <i>villa</i> de Freiria
Bibliografia	CARDOSO, 1991

Topónimo	Horta da Torre
Tipo	<i>Villa</i>
Localização	Cabeço de Vide, Fronteira
<i>Conventus</i>	<i>Scalabitanus</i>
Coordenadas (WGS 84)	39°14'34" N/7°59'06" W
Altitude relativa	325 m
Cronologia	IIº/IIIº d.C.
Dimensões	Três tanques com vestígios de revestimento. Possível lagar
Observações	ND
Local ou estado de conservação	Escavado e destruído
Possíveis ligações com outros sítios	ND
Bibliografia	CARNEIRO, 2000

Topónimo Insula do Vaso Fálico

Tipo Taberna

Localização Conimbriga, Condeixa-a-Velha

Conventus *Scalabitanus*

Coordenadas (WGS 84) 40°05'97" N/ 8°29'62" W

Altitude relativa 500 m

Cronologia IIIº d.C.

Dimensões Lagar dentro do perímetro de taberna urbana

Observações ND

Local ou estado de conservação Escavado. Monumento Nacional

Possíveis ligações com outros sítios No interior da cidade de Conimbriga

Imagens



Créditos E. Barragán, 2011

Topónimo	Jardim
Tipo	Estrutura descoberta durante prospeção
Localização	Nave de Alver, Almeida
<i>Conventus</i>	<i>Scalabitanus</i>
Coordenadas (WGS 84)	40°51'70" N/6°83'05" W
Altitude relativa	825 m
Cronologia	ND
Dimensões	Referência a um peso de lagar
Observações	ND
Local ou estado de conservação	Prospectado/desconhecido
Possíveis ligações com outros sítios	ND
Bibliografia	ALARCÃO, 1988; CARVALHO, 1999; PEÑA CERVANTES, 2010

Topónimo	Lagar dos Mouros
Tipo	Lagar escavado na rocha
Localização	Moimenta da Beira
<i>Conventus</i>	<i>Scalabitanus</i>
Coordenadas (WGS 84)	40°56'06" N/ 7°36'10" W
Altitude relativa	780 m
Cronologia	ND
Dimensões	Lagar de tipo B1
Observações	ND
Local ou estado de conservação	Prospectado/desconhecido
Possíveis ligações com outros sítios	ND
Bibliografia	VIEIRA, 2004; PEÑA CERVANTES, 2010

Topónimo Lagarinho

Tipo Lagar escavado na rocha

Localização Castro Daire

Conventus Scalabitanus

Coordenadas (WGS 84) 40°52'09" N/ 7°53'40" W

Altitude relativa 580 m

Cronologia ND

Dimensões Lagar de tipo C1

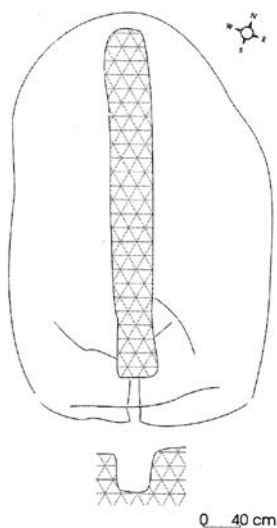
Observações ND

Local ou estado de
conservação Prospectado/desconhecido

Possíveis ligações
com outros sítios ND

Bibliografia VIEIRA, 2004; PEÑA CERVANTES, 2010

Imagens



Créditos VIEIRA, 2004

Topónimo Láceas

Tipo Lagar escavado na rocha

Localização Arcozelo da Serra, Gouveia

Conventus Scalabitanus

Coordenadas (WGS 84) 40°54'12" N/7°63'31" W

Altitude relativa 400 m

Cronologia ND

Dimensões Cinco lagares escavados na rocha. Três de tipo C1 e dois de tipo B5

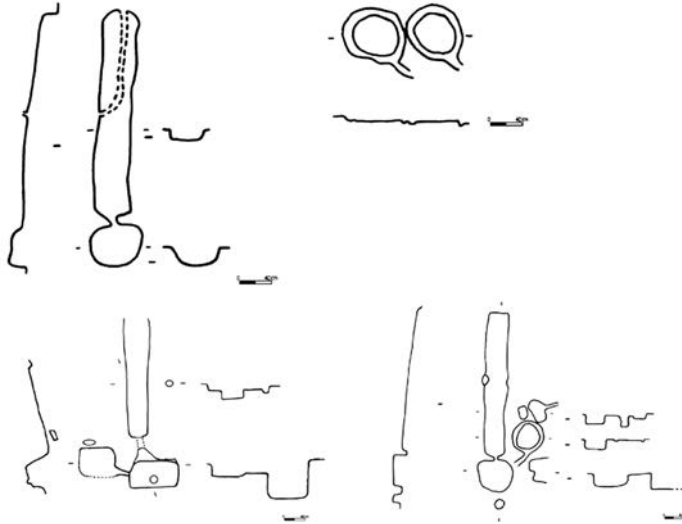
Observações ND

Local ou estado de conservação Prospectado/desconhecido

Possíveis ligações com outros sítios ND

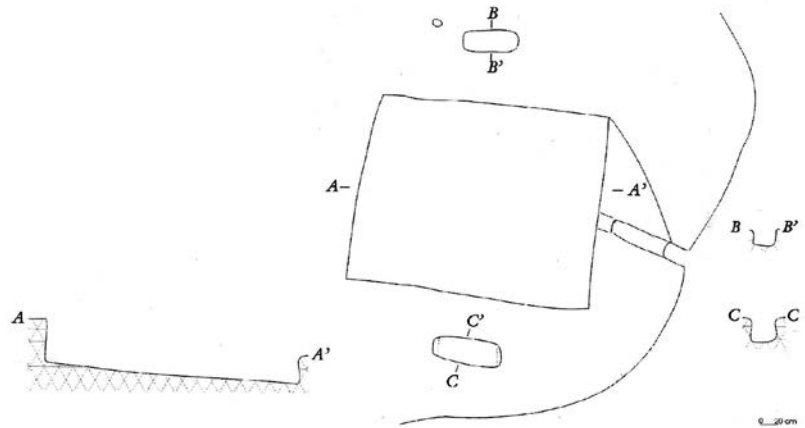
Bibliografia TENTE, 2007

Imagens



Créditos TENTE, 2007

Topónimo	Leira do Lagar
Tipo	Lagar escavado na rocha
Localização	Outeiro de Baixo, Ferreira de Aves, Sátão
<i>Conventus</i>	<i>Scalabitanus</i>
Coordenadas (WGS 84)	40°49'07" N/ 7°38'52" W
Altitude relativa	740 m
Cronologia	ND
Dimensões	Lagar de tipo B1
Observações	ND
Local ou estado de conservação	Prospectado/desconhecido
Possíveis ligações com outros sítios	ND
Bibliografia	VIEIRA, 2004; PEÑA CERVANTES, 2010
Imagens	



Créditos VIEIRA, 2004

Topónimo	Malhada
Tipo	Estrutura descoberta durante prospeção
Localização	Vila Nova de Paiva
<i>Conventus</i>	<i>Scalabitanus</i>
Coordenadas (WGS 84)	40°51'38" N/ 7°49'41" W
Altitude relativa	700 m
Cronologia	ND
Dimensões	Referência a um peso de lagar
Observações	ND
Local ou estado de conservação	Prospectado/desconhecido
Possíveis ligações com outros sítios	ND
Bibliografia	VIEIRA, 2004; PEÑA CERVANTES, 2010

Topónimo	Meada
Tipo	Estrutura descoberta durante prospeção e lagares escavados na rocha
Localização	N. S. da Graça de Póvoa e Meadas, Castelo de Vide
<i>Conventus</i>	<i>Scalabitanus</i>
Coordenadas (WGS 84)	39°50'54" N/7°51'69" W
Altitude relativa	350 m
Cronologia	ND
Dimensões	Referência a pelo menos um peso de lagar e quatro lagares escavados na rocha de tipo A1
Observações	ND
Local ou estado de conservação	Prospectado/desconhecido
Possíveis ligações com outros sítios	ND
Bibliografia	RODRIGUES, 1975; ALARCÃO, 1988; CARVALHO, 1999; PEÑA CERVANTES, 2010

Topónimo	Mogueira
Tipo	Lagar escavado na rocha
Localização	Tapada, Ferreira de Aves, Sátão
<i>Conventus</i>	<i>Scalabitanus</i>
Coordenadas (WGS 84)	40°47'06" N/ 7°41'20" W
Altitude relativa	620 m
Cronologia	ND
Dimensões	Lagar de tipo B3
Observações	ND
Local ou estado de conservação	Prospectado/desconhecido
Possíveis ligações com outros sítios	ND
Bibliografia	VIEIRA, 2004; PEÑA CERVANTES, 2010

Topónimo	Moledo
Tipo	Lagar escavado na rocha
Localização	Carvalhal Redondo, Nelas
<i>Conventus</i>	<i>Scalabitanus</i>
Coordenadas (WGS 84)	40°54'30" N/7°90'20" W
Altitude relativa	400 m
Cronologia	ND
Dimensões	Inúmeros vestígios de superfície
Observações	Lagar de tipo B5
Local ou estado de conservação	Prospectado/desconhecido
Possíveis ligações com outros sítios	ND
Bibliografia	ROCHA, 1987; ALARCÃO, 1988

Topónimo	Muimentos
Tipo	Lagar escavado na rocha
Localização	Fonte Longa, Meda
<i>Conventus</i>	<i>Scalabitanus</i>
Coordenadas (WGS 84)	41°01'68" N/7°22'92" W
Altitude relativa	600 m
Cronologia	ND
Dimensões	Lagar de tipo A3
Observações	ND
Local ou estado de conservação	Prospectado/desconhecido
Possíveis ligações com outros sítios	Possível ligação à <i>Civitas Aravorum</i>
Bibliografia	ALMEIDA, 1999

Topónimo Ola

Tipo Lagar escavado na rocha

Localização Méda, Vila Nova de Foz Côa

Conventus Scalabitanus

Coordenadas (WGS 84) 40°57'96" N/07°13'57" W

Altitude relativa 600 m

Cronologia ND

Dimensões Lagar de tipo B2

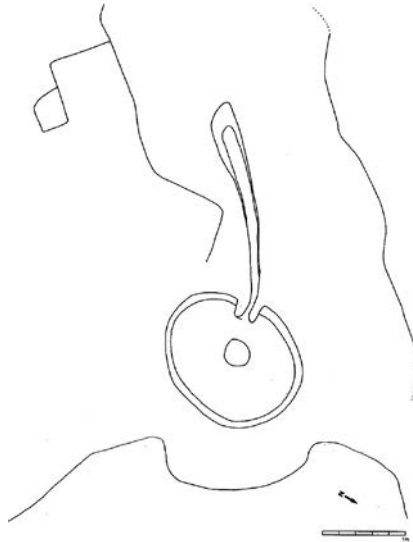
Observações ND

Local ou estado de conservação Prospectado/desconhecido

Possíveis ligações com outros sítios ND

Bibliografia ALMEIDA *et alii*, 1999; PEÑA CERVANTES, 2010

Imagens



Créditos ALMEIDA *et alii*, 1999

Topónimo Olival dos Telhões

Tipo *Villa*

Localização Almendra, Vila Nova de Foz Côa

Conventus Scalabitanus

Coordenadas (WGS 84) 41°01'18" N/ 7°00'32" W

Altitude relativa 200 m

Cronologia IIº/IIIº d.C.

Dimensões Exploração agrícola de tipo *villa*

Observações Existência de uma *cella vinaria*

Local ou estado de conservação Escavado. Alvo de medidas de protecção locais

Possíveis ligações com outros sítios Possível relação com o Monte da Calábriga

Bibliografia COSME, 2001; COSME, 2003; PEÑA CERVANTES, 2010

Imagens



Créditos Pedro Pereira, 1999

Topónimo	Outeiro
Tipo	Estrutura descoberta durante prospeção
Localização	Outeiro de Baixo, Ferreira de Aves, Sátão
<i>Conventus</i>	<i>Scalabitanus</i>
Coordenadas (WGS 84)	40°49'14" N/ 7°39'30" W
Altitude relativa	590 m
Cronologia	ND
Dimensões	Referência a quatro pesos de lagar
Observações	ND
Local ou estado de conservação	Prospectado/desconhecido
Possíveis ligações com outros sítios	ND
Bibliografia	VIEIRA, 2004; PEÑA CERVANTES, 2010

Topónimo	Palão
Tipo	Estrutura descoberta durante prospeção
Localização	Palão, Penamacor
<i>Conventus</i>	<i>Scalabitanus</i>
Coordenadas (WGS 84)	40°18'81" N/7°13'63" W
Altitude relativa	550 m
Cronologia	ND
Dimensões	Referência a um peso de lagar
Observações	ND
Local ou estado de conservação	Prospectado/desconhecido
Possíveis ligações com outros sítios	ND
Bibliografia	ALARCÃO, 1988; CARVALHO, 1999; PEÑA CERVANTES, 2010

Topónimo	Pardainhos
Tipo	Estrutura descoberta durante prospeção
Localização	Pardainhos, Alandroal
<i>Conventus</i>	<i>Scalabitanus</i>
Coordenadas (WGS 84)	38°38'40" N/07°17'20" W
Altitude relativa	275 m
Cronologia	ND
Dimensões	Presença de um peso de lagar (110 cm de diâmetro)
Observações	ND
Local ou estado de conservação	Prospectado/desconhecido
Possíveis ligações com outros sítios	ND
Bibliografia	CALADO, 1993

Topónimo Pedrão II

Tipo Lagar escavado na rocha

Localização Castelo, Ferreira de Aves, Sátão

Conventus Scalabitanus

Coordenadas (WGS 84) 40°48'37" N/ 7°40'07" W

Altitude relativa 680 m

Cronologia ND

Dimensões Lagar de tipo A5

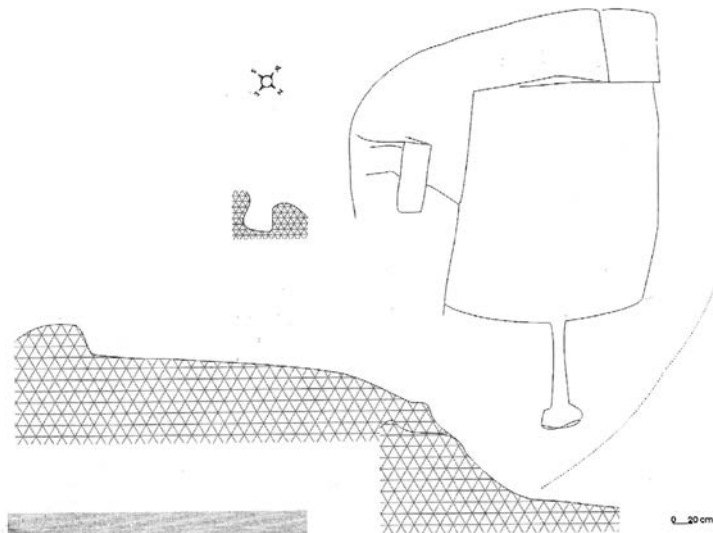
Observações ND

Local ou estado de conservação Prospectado/desconhecido

Possíveis ligações com outros sítios ND

Bibliografia VIEIRA, 2004; PEÑA CERVANTES, 2010

Imagens



Créditos VIEIRA, 2004

Topónimo Pintas

Tipo Lagar escavado na rocha

Localização Longroiva, Mêda

Conventus Scalabitanus

Coordenadas (WGS 84) 40°57'29" N/07°13'25" W

Altitude relativa 425 m

Cronologia ND

Dimensões Dispersão de material numa área de 100 m²

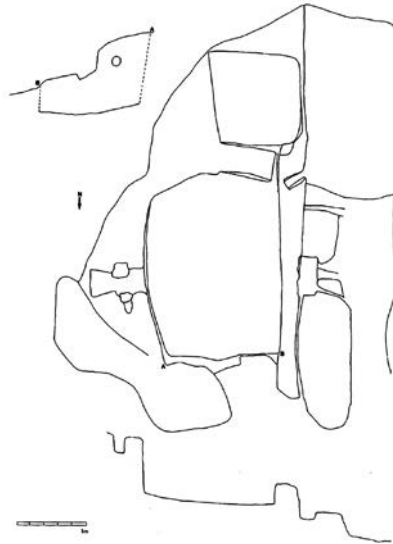
Observações Lagar de tipo A5

Local ou estado de conservação Prospectado/desconhecido

Possíveis ligações com outros sítios ND

Bibliografia ALMEIDA, 1999; PEÑA CERVANTES, 2010

Imagens



Créditos ALMEIDA, 1999

Topónimo Poça dos Moinhos

Tipo Lagar escavado na rocha

Localização Moimenta da Beira

Conventus Scalabitanus

Coordenadas (WGS 84) 40°55'52" N/ 7°35'32" W

Altitude relativa 720 m

Cronologia ND

Dimensões Lagar de tipo B3

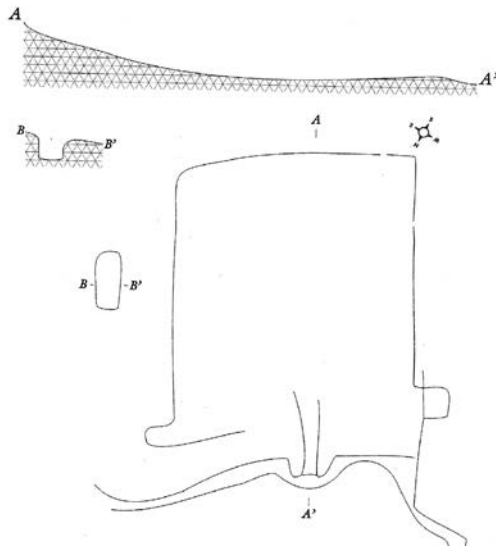
Observações ND

Local ou estado de conservação Prospectado/desconhecido

Possíveis ligações com outros sítios ND

Bibliografia VIEIRA, 2004; PEÑA CERVANTES, 2010

Imagens



Créditos TENTE, 2007

Topónimo Ponte da Igreja

Tipo Casal

Localização Nelas, Viseu

Conventus Scalabitanus

Coordenadas (WGS 84) 40°31'24" N/ 7°48'30" W

Altitude relativa 390 m

Cronologia ND

Dimensões Exploração rural de tipo casal (CORTEZ, 1951)

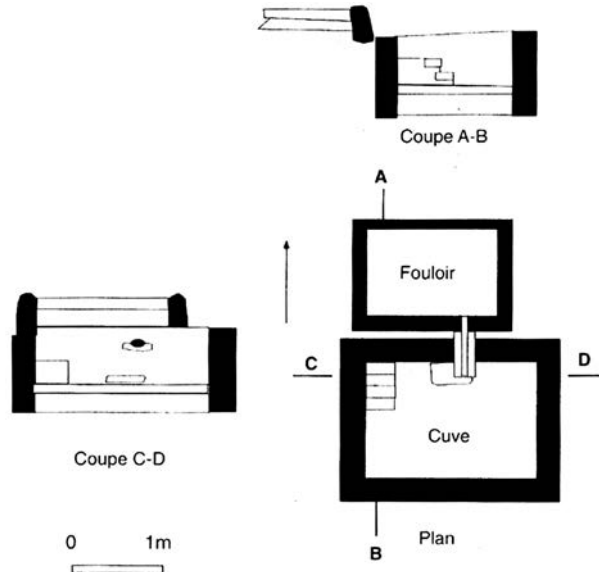
Observações Lagar vinário

Local ou estado de
conservação Destruído

Possíveis ligações
com outros sítios ND

Bibliografia CORTEZ, 1951; ALARCÃO, 1988; BRUN, 1997; PEÑA CERVANTES, 2010

Imagens



Créditos BRUN, 1997

Topónimo Quinta da Fidalga

Tipo Lagar escavado na rocha

Localização Linhares, Celourico da Beira

Conventus *Scalabitanus*

Coordenadas (WGS 84) 40°56'03" N/7°45'80" W

Altitude relativa 575 m

Cronologia ND

Dimensões Referência a dois lagares de tipo A1. Foi ainda localizado um peso de lagar na zona

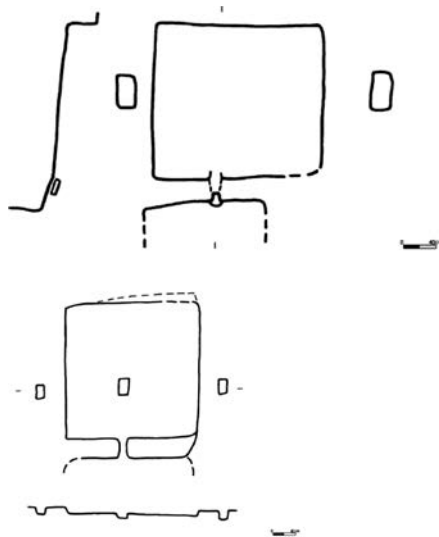
Observações ND

Local ou estado de conservação Prospectado/desconhecido

Possíveis ligações com outros sítios ND

Bibliografia TENTE, 2007

Imagens



Créditos TENTE, 2007

Topónimo Quinta da Fórnea

Tipo *Villa*

Localização Belmonte, Castelo Branco

Conventus Scalabitanus

Coordenadas (WGS 84) 40°24'34" N /7°17'64" W

Altitude relativa 610 m

Cronologia IIº/IVº d.C.

Dimensões *Villa* de peristilo

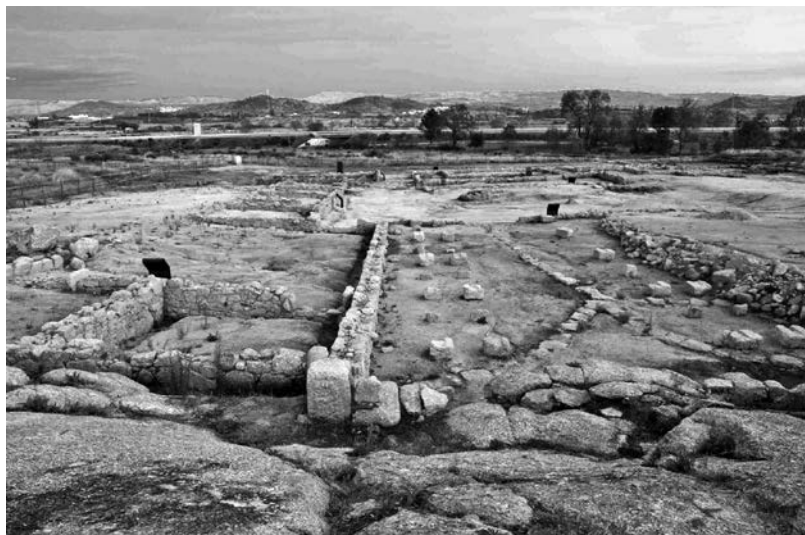
Observações Lagar, *dolia* vinários e *cella vinaria*

Local ou estado de conservação Escavado. Musealizado

Possíveis ligações com outros sítios ND

Bibliografia PINTO, 2005

Imagens



Créditos PINTO, 2005

Topónimo Quinta da Tapada

Tipo Lagar escavado na rocha

Localização Castelo, Ferreira de Aves, Sátão

Conventus Scalabitanus

Coordenadas (WGS 84) 40°48'46" N/ 7°39'35" W

Altitude relativa 710 m

Cronologia ND

Dimensões Lagar de tipo A1

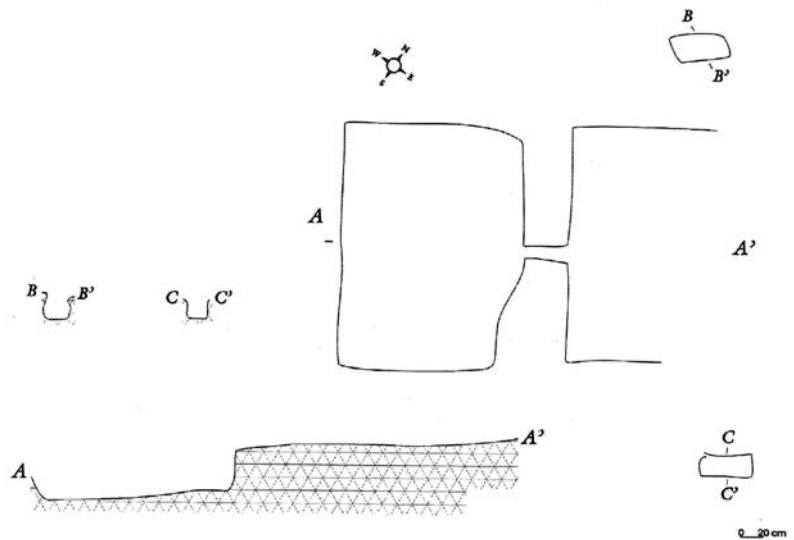
Observações ND

Local ou estado de conservação Prospectado/desconhecido

Possíveis ligações com outros sítios ND

Bibliografia VIEIRA, 2004; PEÑA CERVANTES, 2010

Imagens



Créditos VIEIRA, 2004

Topónimo Quinta da Trémoa

Tipo Lagar escavado na rocha

Localização Nespereira, Gouveia

Conventus Scalabitanus

Coordenadas (WGS 84) 40°52'41" N/7°60'20" W

Altitude relativa 475 m

Cronologia ND

Dimensões Dois lagares de tipo C1

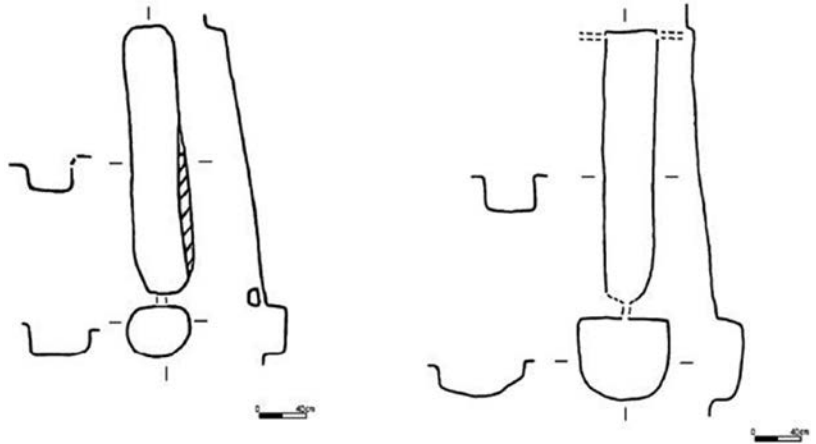
Observações ND

Local ou estado de conservação Prospectado/desconhecido

Possíveis ligações com outros sítios ND

Bibliografia TENTE, 2007

Imagens



Créditos TENTE, 2007

Topónimo	Quinta da Votuzela
Tipo	<i>Villa</i>
Localização	Peroviseu
<i>Conventus</i>	<i>Scalabitanus</i>
Coordenadas (WGS 84)	ND
Altitude relativa	ND
Cronologia	ND
Dimensões	Possível <i>villa</i>
Observações	Dois lagares re-localizados de tipo B2
Local ou estado de conservação	Prospectado/desconhecido
Possíveis ligações com outros sítios	ND
Bibliografia	PEÑA CERVANTES, 2010

Topónimo	Quinta das Chedas
Tipo	Estrutura descoberta durante prospeção
Localização	Silvã de Cima, Sátão
<i>Conventus</i>	<i>Scalabitanus</i>
Coordenadas (WGS 84)	40°72'53" N/7°66'73" W
Altitude relativa	500 m
Cronologia	ND
Dimensões	Vários elementos arquitectónicos romanos. Inês Vaz considera tratar-se de uma <i>villa</i>
Observações	Referência a um peso de lagar
Local ou estado de conservação	Prospectado/desconhecido
Possíveis ligações com outros sítios	ND
Bibliografia	ALARCÃO, 1988; VAZ, 1991; CARVALHO, 1999; PEÑA CERVANTES, 2010

Topónimo Quinta de São João

Tipo Lagar escavado na rocha

Localização Méda

Conventus *Scalabitanus*

Coordenadas (WGS 84) 40°57'29" N/07°14'13" W

Altitude relativa 700 m

Cronologia ND

Dimensões Lagar de tipo A5

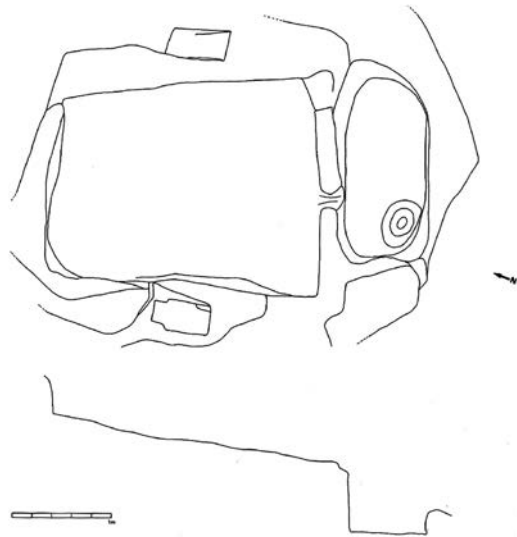
Observações ND

Local ou estado de conservação Prospectado/desconhecido

Possíveis ligações com outros sítios ND

Bibliografia ALMEIDA, 1999; PEÑA CERVANTES, 2010

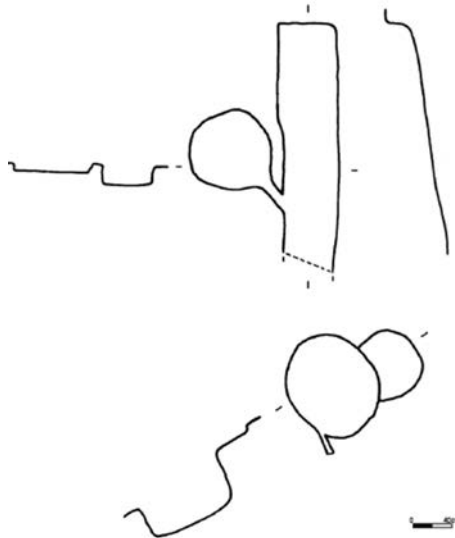
Imagens



Créditos ALMEIDA, 1999

Topónimo	Quinta do Botos
Tipo	Lagar escavado na rocha
Localização	Vinhó, Gouveia
<i>Conventus</i>	<i>Scalabitanus</i>
Coordenadas (WGS 84)	40°50'01" N/7°62'55" W
Altitude relativa	575 m
Cronologia	ND
Dimensões	Dois lagares de tipo C1 e B2
Observações	ND
Local ou estado de conservação	Prospectado/desconhecido
Possíveis ligações com outros sítios	ND
Bibliografia	TENTE, 2007

Imagens



Créditos TENTE, 2007

Topónimo	Quinta do Chantre
Tipo	Estrutura descoberta durante prospeção
Localização	Ranhados, Viseu
<i>Conventus</i>	<i>Scalabitanus</i>
Coordenadas (WGS 84)	40°63'93" N/7°90'25" W
Altitude relativa	450 m
Cronologia	ND
Dimensões	Dois pesos de lagar
Observações	ND
Local ou estado de conservação	Prospectado/desconhecido
Possíveis ligações com outros sítios	ND
Bibliografia	ALARCÃO, 1988; CARVALHO, 1999; PEÑA CERVANTES, 2010

Topónimo	Quinta do Moreira
Tipo	Lagar escavado na rocha
Localização	Longroiva, Mêda
<i>Conventus</i>	<i>Scalabitanus</i>
Coordenadas (WGS 84)	40°33'59" N/7°9'50"
Altitude relativa	650 m
Cronologia	ND
Dimensões	Dois lagares de tipo A5
Observações	ND
Local ou estado de conservação	Prospectado/desconhecido
Possíveis ligações com outros sítios	ND
Bibliografia	ALMEIDA, 1999; PEÑA CERVANTES, 2010

Topónimo Quinta do Vale da Manta

Tipo Lagar escavado na rocha

Localização Longroiva, Mêda

Conventus Scalabitanus

Coordenadas (WGS 84) 40°54'59" N/7°13'43" W

Altitude relativa 550 m

Cronologia ND

Dimensões Lagar de tipo B3. Fragmentos de *tegulae* na área do lagar

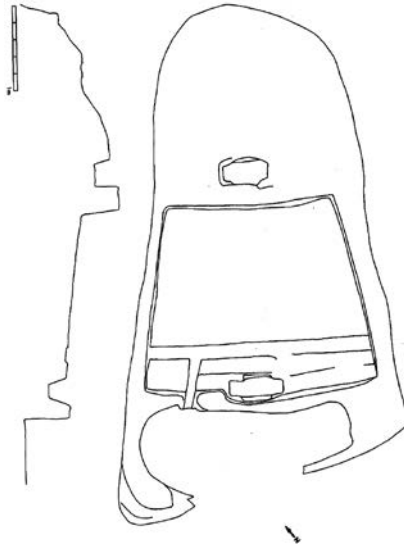
Observações ND

Local ou estado de conservação Prospectado/desconhecido

Possíveis ligações com outros sítios ND

Bibliografia ALMEIDA, 1999

Imagens



Créditos ALMEIDA, 1999

Topónimo Quinta dos Perais I et II

Tipo Lagar escavado na rocha

Localização Rabaçal, Penela

Conventus Scalabitanus

Coordenadas (WGS 84) 40°57'26" N/ 7°14'34" W

Altitude relativa 600 m

Cronologia ND

Dimensões Lagar de tipo C1

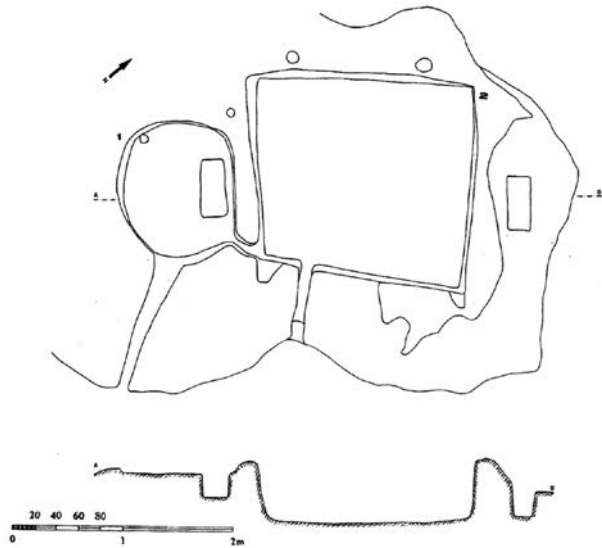
Observações ND

Local ou estado de conservação Prospectado/desconhecido

Possíveis ligações com outros sítios Próximo dos lagares III e IV da Quinta dos Perais

Bibliografia SANTOS *et alii*, 2000; PEÑA CERVANTES, 2010

Imagens



Créditos SANTOS *et alii*, 2000

Topónimo Quinta dos Perais III

Tipo Lagar escavado na rocha

Localização Rabaçal, Penela

Conventus *Scalabitanus*

Coordenadas (WGS 84) 40°57'33" N/ 7°14'49" W

Altitude relativa 630 m

Cronologia ND

Dimensões Lagar de tipo A5

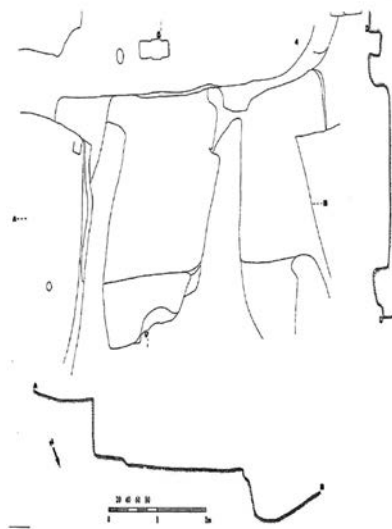
Observações ND

Local ou estado de conservação Prospectado/desconhecido

Possíveis ligações com outros sítios Próximo dos lagares I, II e IV da Quinta dos Perais

Bibliografia SANTOS *et alii*, 2000; PEÑA CERVANTES, 2010

Imagens



Créditos SANTOS *et alii*, 2000

Topónimo Quinta dos Perais IV

Tipo Lagar escavado na rocha

Localização Rabaçal, Penela

Conventus Scalabitanus

Coordenadas (WGS 84) 40°57'27" N/ 7°14'14" W

Altitude relativa 610 m

Cronologia ND

Dimensões Lagar de tipo A5

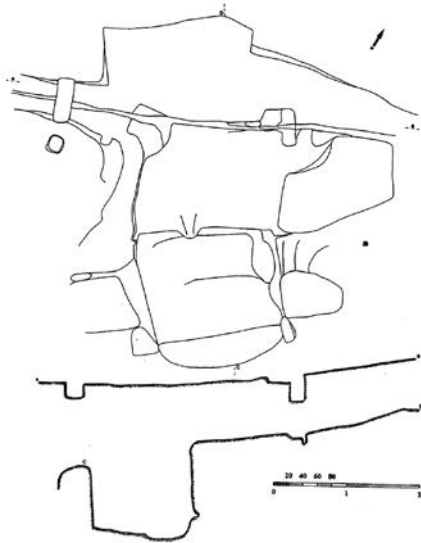
Observações ND

Local ou estado de conservação Prospectado/desconhecido

Possíveis ligações com outros sítios Próximo dos lagares I, II e III da Quinta dos Perais

Bibliografia SANTOS *et alii*, 2000; PEÑA CERVANTES, 2010

Imagens



Créditos SANTOS *et alii*, 2000

Topónimo Quinta Grande

Tipo Estrutura descoberta durante prospeção

Localização Coruche

Conventus Scalabitanus

Coordenadas (WGS 84) 38°56'11" N/8°31'27" W

Altitude relativa 25 m

Cronologia ND

Dimensões Uma *falx vineatica*

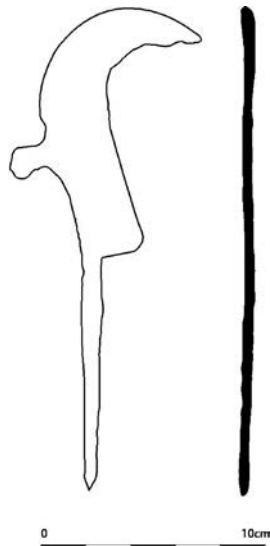
Observações ND

Local ou estado de conservação Prospectado/desconhecido

Possíveis ligações com outros sítios ND

Bibliografia ALARCÃO, 1988

Imagens



Créditos Pedro Pereira, 2011

Topónimo	Rasas
Tipo	Estrutura descoberta durante prospeção
Localização	Ferro, Covilhã
<i>Conventus</i>	<i>Scalabitanus</i>
Coordenadas (WGS 84)	40°14'14" N /7°26'45" W
Altitude relativa	450 m
Cronologia	Iº/IVº d.C.
Dimensões	Implantado numa colina com orientação Norte/Nordeste. Dispersão de materiais numa área de 10000 m ²
Observações	Referência a um peso de lagar e <i>dolia</i> vinários
Local ou estado de conservação	Prospectado/Biblioteca Municipal da Covilhã
Possíveis ligações com outros sítios	ND
Bibliografia	ALARCÃO, 1988; CARVALHO, 1999; PEÑA CERVANTES, 2010

Topónimo Ratoeira

Tipo Lagar escavado na rocha

Localização Ratoeira, Celourico da Beira

Conventus Scalabitanus

Coordenadas (WGS 84) 40°38'19" N /7°21'32" W

Altitude relativa 450 m

Cronologia ND

Dimensões Lagar subrectangular, de tipo B3, escavado na rocha

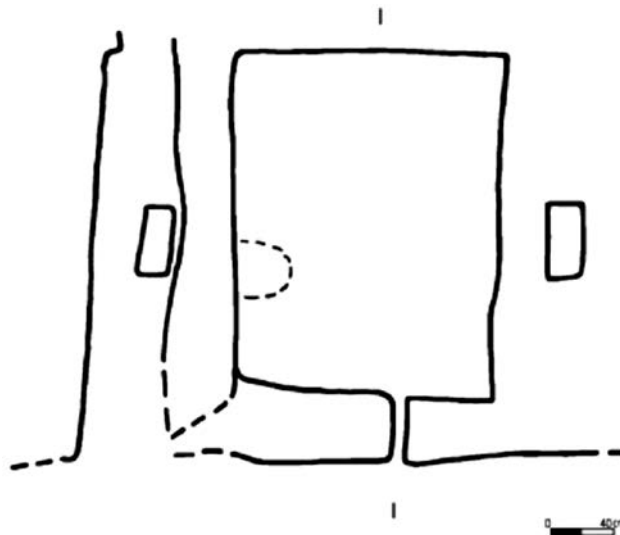
Observações ND

Local ou estado de conservação Prospectado/desconhecido

Possíveis ligações com outros sítios ND

Bibliografia TENTE, 2007

Imagens



Créditos TENTE, 2007

Topónimo	Represa da Tapada Grande
Tipo	Estrutura descoberta durante prospeção
Localização	Tapada Grande, Castelo de Vide
<i>Conventus</i>	<i>Scalabitanus</i>
Coordenadas (WGS 84)	39°30'15" N /7°26'15" W
Altitude relativa	350 m
Cronologia	ND
Dimensões	Dois pesos de lagar paralelepípedos (134x100x200 cm) e <i>dolia</i> vinários
Observações	ND
Local ou estado de conservação	Prospectado/desconhecido
Possíveis ligações com outros sítios	Próxima de uma pequena represa romana
Bibliografia	ALARCÃO, 1988

Topónimo	Rumansil I
Tipo	<i>Pars rustica</i> de uma <i>villa</i>
Localização	Freixo de Numão, Vila Nova de Foz Côa
<i>Conventus</i>	<i>Scalabitanus</i>
Coordenadas (WGS 84)	41°5'27" N/7°14'40" W
Altitude relativa	550 m
Cronologia	IIº/IVº d.C.
Dimensões	Pequena área de exploração agrícola dedicada à viticultura
Observações	Lagar, <i>cella vinaria</i> e forno de <i>dolia</i>
Local ou estado de conservação	Escavado. Musealizado
Possíveis ligações com outros sítios	<i>Pars rustica</i> de uma <i>villa</i> de grandes dimensões que incorporaria os sítios de Prazo e de Rumansil II
Bibliografia	COIXÃO, 1997; SILVINO et COIXÃO 2005; PEÑA CERVANTES, 2010
Imagens	



Créditos António Sá Coixão, 2005

Topónimo	S. Miguel de Odrinhas
Tipo	Estrutura descoberta durante prospeção
Localização	S. João das Lampas, Sintra
<i>Conventus</i>	<i>Scalabitanus</i>
Coordenadas (WGS 84)	38°53'47" N/9°21'17" W
Altitude relativa	100 m
Cronologia	ND
Dimensões	Possível <i>villa</i> romana. O sítio foi destruído no decurso da construção da capela medieval que se encontra na zona actualmente
Observações	Quatro pesos de lagar. Os pesos são <i>cupae</i> de tipo I re-utilizadas
Local ou estado de conservação	Destruído
Possíveis ligações com outros sítios	ND
Bibliografia	ALARCÃO, 1988; PEÑA CERVANTES, 2010

Topónimo S. Pedro do Castro (Capela)

Tipo Estrutura descoberta durante prospeção

Localização S. Pedro do Castro, Ferreira do Zêzere

Conventus *Scalabitanus*

Coordenadas (WGS 84) 39°42'16" N/8°14'42" W

Altitude relativa 400 m

Cronologia ND

Dimensões ND

Observações Uma *cupa* epigrafada. (<D(is).[M(anibus).S(acrum)]/C(nii?). A(...)./I.AT[TIANI]?./AN(norum)./HE[LVIA]?/AV [ITA]?/VX[OR]/EN ... /IA ... /D(e) ... >) e uma anepígrafe (de tipo II e IV)

Local ou estado de conservação Museu de Beja

Possíveis ligações com outros sítios ND

Bibliografia ALARCÃO, 1988

Imagens



Créditos Pedro Pereira, 2010

Topónimo	Safarejo
Tipo	Lagar escavado na rocha
Localização	Longroiva, Mêda
<i>Conventus</i>	<i>Scalabitanus</i>
Coordenadas (WGS 84)	40°57'20" N/07°13'19" W
Altitude relativa	600 m
Cronologia	ND
Dimensões	Lagar de tipo A5
Observações	ND
Local ou estado de conservação	Prospectado/desconhecido
Possíveis ligações com outros sítios	ND
Bibliografia	ALMEIDA, 1999; PEÑA CERVANTES, 2010

Imagens



Créditos ALMEIDA, 1999

Topónimo	Safarejo II
Tipo	Lagar escavado na rocha
Localização	Longroiva, Mêda
<i>Conventus</i>	<i>Scalabitanus</i>
Coordenadas (WGS 84)	40°56'89" N/ 07°13'22" W
Altitude relativa	550 m
Cronologia	ND
Dimensões	Lagar de tipo A5
Observações	ND
Local ou estado de conservação	Prospectado/desconhecido
Possíveis ligações com outros sítios	ND
Bibliografia	ALMEIDA, 1999

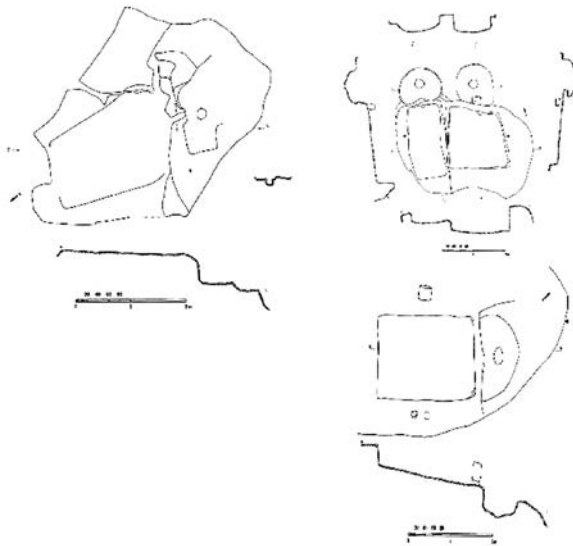
Topónimo	Santa Cruz
Tipo	Lagar escavado na rocha
Localização	Mêda
<i>Conventus</i>	<i>Scalabitanus</i>
Coordenadas (WGS 84)	40°57'76" N/07°14'70" W
Altitude relativa	500 m
Cronologia	ND
Dimensões	Lagar de tipo B1
Observações	ND
Local ou estado de conservação	Prospectado
Possíveis ligações com outros sítios	ND
Bibliografia	ALMEIDA <i>et alii</i> , 1999; PEÑA CERVANTES, 2010

Topónimo	São Miguel-o-Anjo
Tipo	Lagar escavado na rocha
Localização	Ázere, Viseu
<i>Conventus</i>	<i>Scalabitanus</i>
Coordenadas (WGS 84)	40°35'54" N/ 7°58'26" W
Altitude relativa	540 m
Cronologia	Iº d.C. (ALMEIDA, 1992-1993)
Dimensões	Castro romanizado
Observações	Quinze <i>areas</i> de lagar de tipo B3
Local ou estado de conservação	Prospectado/desconhecido
Possíveis ligações com outros sítios	ND
Bibliografia	ALMEIDA, 1992-1993; PEÑA CERVANTES, 2010

Topónimo	São Pedro
Tipo	<i>Villa</i>
Localização	Cabeço de Vide, Fronteira
<i>Conventus</i>	<i>Scalabitanus</i>
Coordenadas (WGS 84)	39°9'11" N/7°34'17" W
Altitude relativa	270 m
Cronologia	ND
Dimensões	Localizado num planalto sobre Ribeira de Vide. Peso de lagar e possível <i>calcatorium</i> em <i>opus signinum</i>
Observações	ND
Local ou estado de conservação	Escavado/Câmara Municipal de Fronteira
Possíveis ligações com outros sítios	Próximo de uma via romana
Bibliografia	RAPOSO, 2010; PEÑA CERVANTES, 2010

Topónimo	São Sebastião I, II, III et IV
Tipo	Lagar escavado na rocha
Localização	Rabaçal, Penela
<i>Conventus</i>	<i>Scalabitanus</i>
Coordenadas (WGS 84)	40°57'13" N/ 7°13'13" W
Altitude relativa	530 m
Cronologia	ND
Dimensões	Quatro lagares escavados na rocha (três de tipo A3 e um de tipo A1)
Observações	ND
Local ou estado de conservação	Prospectado/desconhecido
Possíveis ligações com outros sítios	ND
Bibliografia	SANTOS <i>et alii</i> , 2000; PEÑA CERVANTES, 2010

Imagens

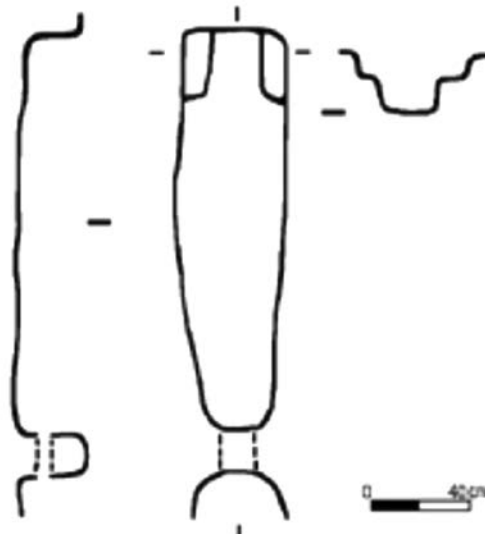


Créditos SANTOS *et alii*, 2000

Topónimo	Silveira
Tipo	Estrutura descoberta durante prospeção
Localização	Areias, Ferreira do Zêzere
<i>Conventus</i>	<i>Scalabitanus</i>
Coordenadas (WGS 84)	39°44'05" N/8° 23' 15" W
Altitude relativa	150 m
Cronologia	ND
Dimensões	Parte de uma <i>villa</i> . Muito danificada por construções recentes
Observações	<i>Calcatorium em opus signinum</i>
Local ou estado de conservação	Destruído parcialmente
Possíveis ligações com outros sítios	ND
Bibliografia	BATATA, 2006

Topónimo	Tapada do Bufo II
Tipo	Lagar escavado na rocha
Localização	Vale de Azares, Celourico da Beira
Conventus	Scalabitanus
Coordenadas (WGS 84)	40°36'57" N/7°21'29" W
Altitude relativa	475 m
Cronologia	ND
Dimensões	Implantado num cabeço próximo da Ribeira da Cabeça Alta. <i>Calcatorium</i> rectangular sem <i>lacus</i> . Lagar de tipo C
Observações	ND
Local ou estado de conservação	Prospectado/desconhecido
Possíveis ligações com outros sítios	ND
Bibliografia	TENTE, 2007

Imagens



Créditos TENTE, 2007

Topónimo	Torre
Tipo	Lagar escavado na rocha
Localização	Barrô, Resende
<i>Conventus</i>	<i>Scalabitanus</i>
Coordenadas (WGS 84)	41°07'42" N/7°52'25" W
Altitude relativa	450 m
Cronologia	ND
Dimensões	Povoado romanizado com ocupação desde a Idade do Bronze. Durante o processo de romanização foi implantado um lagar na zona Norte do castro
Observações	ND
Local ou estado de conservação	Prospectado/desconhecido
Possíveis ligações com outros sítios	Possíveis relações com os sítios de Alto da Fonte do Milho e Castro de Covelinhas
Bibliografia	ALARCÃO, 1988

Topónimo Trigueiras I

Tipo Lagar escavado na rocha

Localização Méda

Conventus Scalabitanus

Coordenadas (WGS 84) 40°57'14" N/07°13'75" W

Altitude relativa 200 m

Cronologia ND

Dimensões Lagar de tipo B3

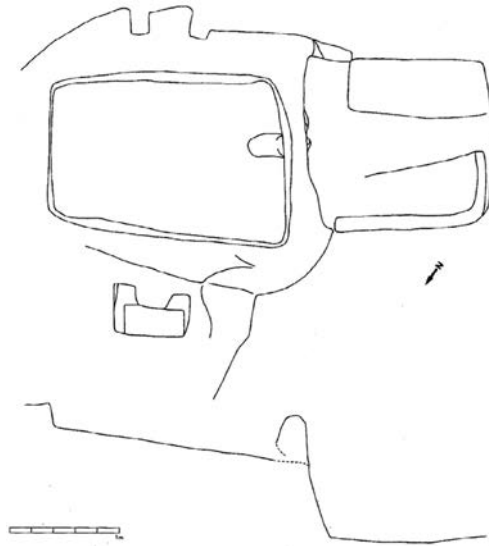
Observações ND

Local ou estado de conservação Prospectado/desconhecido

Possíveis ligações com outros sítios ND

Bibliografia COIXÃO, 2009

Imagens



Créditos COIXÃO, 2009

Topónimo Trigueiras II

Tipo Lagar escavado na rocha

Localização Méda

Conventus Scalabitanus

Coordenadas (WGS 84) 40°57'08" N/07°13'55" W

Altitude relativa 205 m

Cronologia ND

Dimensões Lagar de tipo A5

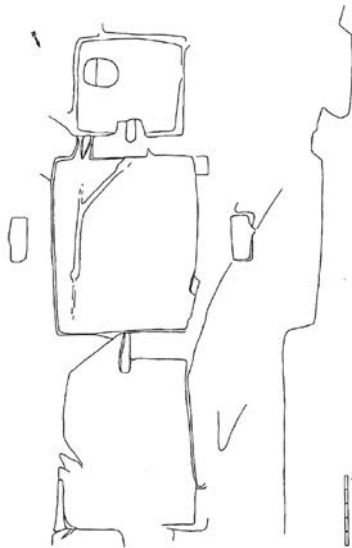
Observações ND

Local ou estado de conservação Prospectado/desconhecido

Possíveis ligações com outros sítios Relação provável com Trigueiras I

Bibliografia COIXÃO, 2009

Imagens



Créditos COIXÃO, 2009

Topónimo	Vale de Manceba
Tipo	Estrutura descoberta durante prospeção
Localização	S. João Baptista, Castelo de Vide
<i>Conventus</i>	<i>Scalabitanus</i>
Coordenadas (WGS 84)	39°26'06" N/ 7°33'54" W
Altitude relativa	150
Cronologia	ND
Dimensões	Possível <i>villa</i> (RODRIGUES, 1975)
Observações	Referência a um peso de lagar
Local ou estado de conservação	Prospectado/desconhecido
Possíveis ligações com outros sítios	ND
Bibliografia	RODRIGUES, 1975; ALARCÃO, 1988; CARVALHO, 1999; PEÑA CERVANTES, 2010

Topónimo	Vale do Mouro
Tipo	<i>Villa</i>
Localização	Coriscada, Mêda
<i>Conventus</i>	<i>Scalabitanus</i>
Coordenadas (WGS 84)	40°51'36" N/7°11'12" W
Altitude relativa	450 m
Cronologia	IIº/IVº d.C.
Dimensões	Exploração rural de tipo <i>villa</i> de peristilo
Observações	Lagar, <i>dolia</i> vinários e ânforas de produção local
Local ou estado de conservação	Em processo de escavação
Possíveis ligações com outros sítios	Possíveis ligações com a <i>Civitas Aravorum</i>
Bibliografia	SILVINO et COIXÃO, 2007; SILVINO et COIXÃO, 2009; COIXÃO et PEREIRA, 2008; PEREIRA, 2011

Imagens



Créditos Pedro Pereira, 2009

Topónimo	Vendada
Tipo	Estrutura descoberta durante prospeção
Localização	Freixo de Numão, Vila Nova de Foz Côa
<i>Conventus</i>	<i>Scalabitanus</i>
Coordenadas (WGS 84)	41°04'04" N/7°15'23" W
Altitude relativa	525 m
Cronologia	ND
Dimensões	Vestígios de estruturas provavelmente romanas
Observações	Referência a um peso de lagar
Local ou estado de conservação	Prospectado/musealizado
Possíveis ligações com outros sítios	ND
Bibliografia	ALARCÃO, 1988; COIXÃO, 1996; CARVALHO, 1999; PEÑA CERVANTES, 2010

Topónimo	Vila Mêa
Tipo	Lagar escavado na rocha
Localização	Viseu
<i>Conventus</i>	<i>Scalabitanus</i>
Coordenadas (WGS 84)	ND
Altitude relativa	ND
Cronologia	ND
Dimensões	Lagar de tipo indeterminado
Observações	ND
Local ou estado de conservação	Desconhecido
Possíveis ligações com outros sítios	ND
Bibliografia	VAZ, 1997; PEÑA CERVANTES, 2010

Topónimo Vinha do Celestino

Tipo Lagar escavado na rocha

Localização Longroiva, Mêda

Conventus Scalabitanus

Coordenadas (WGS 84) 40°57'57" N/ 7°14'24" W

Altitude relativa 590 m

Cronologia ND

Dimensões Lagar de tipo B3

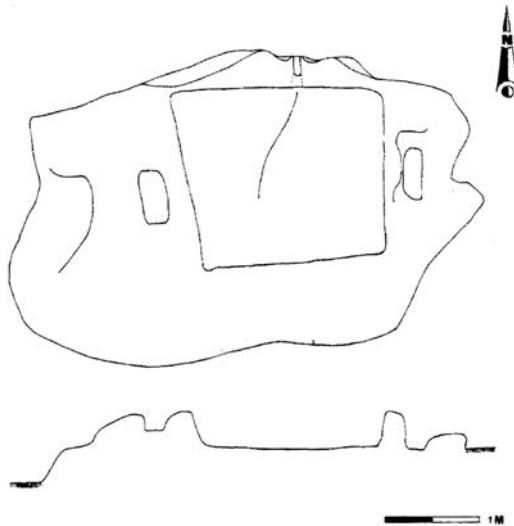
Observações ND

Local ou estado de conservação Prospectado/desconhecido

Possíveis ligações com outros sítios ND

Bibliografia ALMEIDA *et alii*, 1999; PEÑA CERVANTES, 2010

Imagens



Créditos ALMEIDA *et alii*, 1999

Topónimo	Zabrizes
Tipo	Lagar escavado na rocha
Localização	Alcabideche, Cascais
<i>Conventus</i>	<i>Scalabitanus</i>
Coordenadas (WGS 84)	38°44'02" N/9°22'58" W
Altitude relativa	75 m
Cronologia	ND
Dimensões	Vestígios de romanização numa colina próxima da actual cidade de Cascais
Observações	Vestígios de um lagar escavado na rocha, de tipo desconhecido
Local ou estado de conservação	Destruído
Possíveis ligações com outros sítios	ND
Bibliografia	CARDOSO, 2000

Topónimo Zimbro II

Tipo Casal

Localização Freixo de Numão, Vila Nova de Foz Côa

Conventus Scalabitanus

Coordenadas (WGS 84) 41°04'39" N/7°14'08" W

Altitude relativa 425 m

Cronologia IIº/IIIº d.C.

Dimensões Pequena exploração agrícola ocupada até à Alta Idade Média. Provável *pars rustica* de uma *villa* de maior dimensão

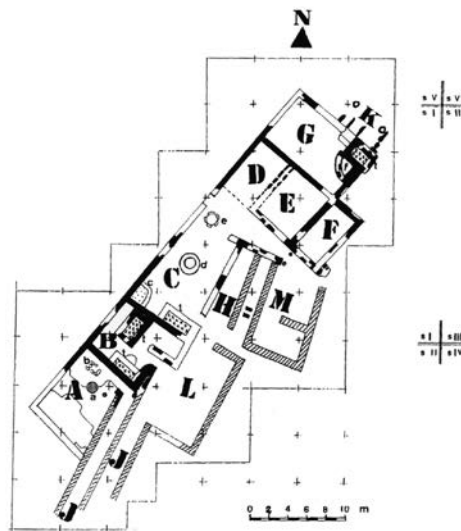
Observações Lagares e *dolia*

Local ou estado de conservação Escavado parcialmente/musealizado parcialmente

Possíveis ligações com outros sítios Ligações com os sítios de Zimbro I, Prazo, Rumansil I e II, num raio de 3 km

Bibliografia COIXÃO, 1995

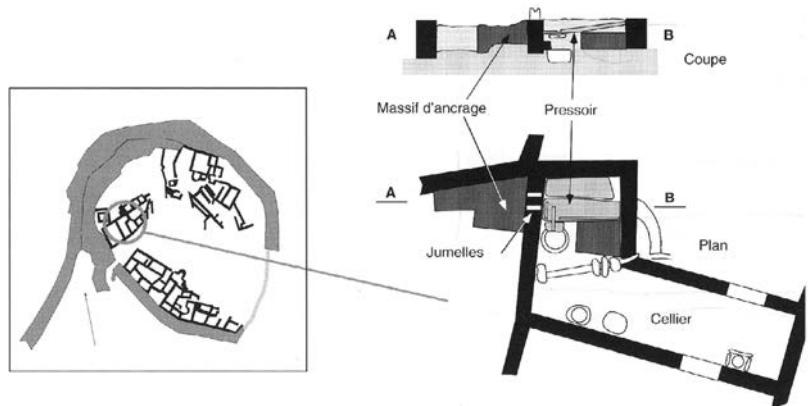
Imagens



Créditos COIXÃO, 1995

Topónimo	Alto da Fonte do Milho
Tipo	<i>Villa</i>
Localização	Poiares, Peso da Régua
<i>Conventus</i>	<i>Tarraconensis</i>
Coordenadas (WGS 84)	41°16'78"N/7°70'14"W
Altitude relativa	450 m
Cronologia	IIº/IIIº d.C.
Dimensões	Sítio de grandes dimensões implantado num vale de pendente média. Embora o lagar esteja implantado na zona de maior altitude, escavações recentes detectaram uma ocupação antiga, pelo menos desde o século IIIº a.C.
Observações	Lagar e <i>cella vinaria</i>
Local ou estado de conservação	Escavado/musealizado
Possíveis ligações com outros sítios	O grafito « LF » presente num dolium procedente deste sítio poderá demonstrar uma ligação comercial com os sítios de Rumansil II ou Zimbro
Bibliografia	ALARCÃO, 1988; CORTEZ, 1951; BRUN, 2004; PEREIRA, 2007; PEÑA CERVANTES, 2010

Imagens



Créditos BRUN, 2004

