

A VINHA, O VINHO E O DOURO: UMA HISTÓRIA DE ROMANOS

PEDRO PEREIRA*

Resumo: *A vinha e o vinho são sinónimos do Vale do Douro. Além de ser a principal actividade económica da região, o ciclo da vinha marca e pauta a vida dos habitantes da região. A história da vinha no Vale do Douro começa cedo. Desde a Pré-História existem dados que apontam para, pelo menos, a recolção e consumo do fruto da vitis vinifera. No entanto, os primeiros dados para falarmos de uma verdadeira produção e consumo de vinho provêm do período romano, com a instalação de explorações agrícolas pelo Vale do Douro e a construção dos primeiros lagares. Nas últimas décadas, têm vindo a ser intervencionadas dezenas de estruturas de produção de vinho e armazenamento na região, tal como têm sido estudados os recipientes de armazenagem e transporte de vinho, elementos que marcam o início efectivo da saga da vitivinicultura duriense.*

Palavras-chave: *vitivinicultura; romanização; vale do Douro.*

Abstract: *Wine and vineyards are today paramount to the Douro Valley. Wine is the main economic activity in the region and its cycle marks and regulates the life of all who live in the region. The history of wine in the Douro Valley has had an early beginning. Since pre-historical times that there is data that indicates, at least, the recollection and consumption of the fruits of vitis vinifera. Nevertheless, the start of a true production and consumption of wine appear to have been during the Roman period, with the construction of farms and the first wine presses. For the last few decades, several wine production and storage areas have been excavated in the region and storage and transport vessels have been studied, elements that effectively mark the beginning of the Douro wine saga.*

Keywords: *wine production; romanisation; Douro valley.*

1. UMA BREVE HISTÓRIA DA ARQUEOLOGIA DO VINHO CLÁSSICO NO ALTO DOURO VINHATEIRO

Ao longo dos séculos, são vários os autores que referem que a introdução da vinha e do vinho no território duriense seria uma inovação romana. No entanto, as primeiras intervenções documentadas sobre este tema partiram da mão de Ricardo Severo, arquitecto de profissão, que, com a sua primeira escavação no castro de Vilarinho de Cotas, na Quinta do Noval, encontra um *dolium* e um espaço revestido a *opus e tegula*. Pouco sabemos desta intervenção, além da singela publicação¹, muito circunscrita no espaço. No entanto, se compararmos a estrutura com a de outras conhecidas, como é o caso da base de lagareta de Vale do Mouro (Mêda), poderia Severo ter estado perante uma base de lagareta, entretanto reutilizada? A verdade é que esta questão dificilmente terá resposta. Paralelamente, este estudo, a par e passo com outros, como o da descoberta do sítio

* Arqueólogo. Doutor em História, Arqueologia e Línguas Antigas pela Universidade Lumière — Lyon II, França. Investigador Integrado do CITCEM. O autor não segue o Acordo Ortográfico de 1990.

¹ SEVERO, 1905-1908.

arqueológico da Quinta da Ribeira, em Tralhariz, Carrazeda de Ansiães², dará os primeiros passos de intervenções científicas sobre o período romano no território que hoje conhecemos como Alto Douro Vinhateiro.

Em 1946, Fernando Russell Cortez inicia os seus trabalhos como bolseiro do Instituto do Vinho do Porto, com o objectivo de dar a conhecer a história do Douro antes da demarcação, sobretudo a história antiga deste território. A primeira carta em registo do investigador para o director do instituto traça já os supostos percursos das vias romanas em torno da cidade do Peso da Régua e, nesse mesmo ano, decide empreender uma intervenção num sítio onde, em 1908, Carlos Teixeira já havia dado notícia da existência de uma presença romana com um potencial interessante³, o Alto da Fonte do Milho, em Canelas.

A intervenção no Alto da Fonte do Milho revela, durante as primeiras campanhas da década de 1940 do século XX, uma série de estruturas, com especial relevo para um lagar, que Cortez interpreta como sendo um lagar de vinho⁴. O sítio será classificado

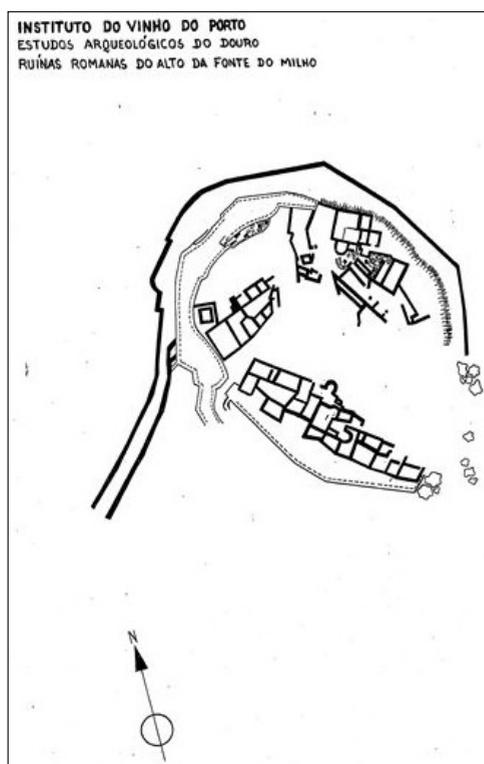


Fig. 1. Planta do Alto da Fonte do Milho
Fonte: CORTEZ, 1951

² SEVERO, 1903.

³ TEIXEIRA, 1939.

⁴ CORTEZ, 1951.

como monumento nacional em 1961 e, em 2010, será reintervencionado pela Direcção Regional da Cultura do Norte, com uma equipa coordenada por Javier Larrazabal. Esta última intervenção permitirá a identificação do resto da *cella vinaria*, nomeadamente de um conjunto de seis *dolia* enterrados, onde o vinho seria estagiado, e que Cortez já havia recolhido em grande quantidade durante as suas intervenções⁵.

Os lagares escavados na rocha, conhecidos um pouco por todo o Alto Douro Vinhateiro, são um dos elementos mais paradigmáticos ligados à história do vinho neste território. Vários investigadores dedicaram-se a este tema complexo, com especial relevo para os trabalhos de António de Sá Coixão, sobretudo nos territórios da Méda e Vila Nova de Foz Côa⁶, e das equipas do GEHVID — Grupo de Estudos de História da Viticultura Duriense e do Vinho do Porto, principalmente sob a direcção de Carlos Brochado de Almeida⁷, entre a década de 1980 e os inícios de 2000.

O tema dos lagares rupestres tem vindo a obter maior visibilidade nas últimas décadas. Estruturas construídas directamente em afloramentos rochosos, os lagares rupestres adoptam diversas morfologias, normalmente englobando, pelo menos, uma *area* de prensagem e *stipites*, estruturas negativas para a implantação de uma prensa. Muitos lagares deste tipo possuem ainda um *lacus*, ou área de recepção de mosto, ou dispõem de um espaço para a colocação de um recipiente amovível para recolher o líquido.

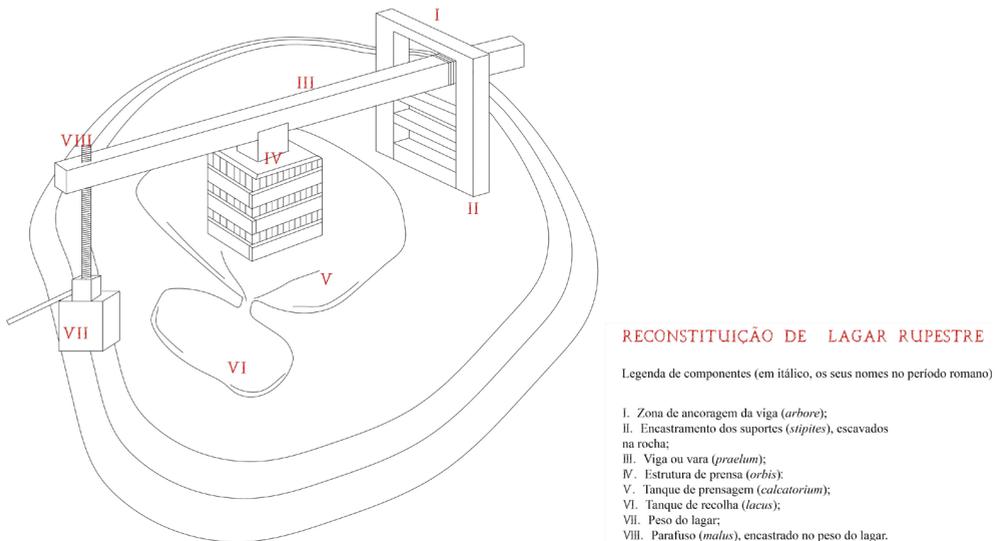


Fig. 2. Reconstituição de lagar rupestre. Fonte: infografia de Pedro Pereira

⁵ PEREIRA, 2012.

⁶ COIXÃO, 2002, 2017.

⁷ ALMEIDA, 1999, 2006.

Existem, todavia, duas questões essenciais ligadas ao estudo deste tipo de estruturas cuja resposta é tanto ilusória como variável. A primeira tem que ver com a sua cronologia. Embora sejam conhecidos lagares escavados na rocha de período romano, uma vez que são identificáveis materiais deste período nas zonas limítrofes e, em alguns casos, os lagares encontram-se enquadrados em sítios arqueológicos mais amplos que permitem datar, pelo menos, o primeiro momento de construção, como sucede com Rumansil I ou a lagareta de Vale do Mouro⁸, a maior parte das estruturas encontra-se em zonas isoladas e sem elementos que permitam a sua caracterização. Paralelamente, muitos destes lagares têm uma cronologia utilitária extremamente ampla: há notícias de lagares escavados na rocha utilizados no século XX e cuja construção é imemorial.

A existência de material, por exemplo, do século XVI, associado a um lagar escavado na rocha poderá apenas significar que este lagar esteve funcional nesse momento, embora possa ser anterior e com continuada utilização posteriormente.

A segunda grande questão ligada ao estudo dos lagares rupestres prende-se com a sua localização. Na maioria dos casos, os lagares rupestres encontram-se em zonas isoladas, sem outras estruturas associadas nem áreas de armazenamento e estágio. Existem várias teorias para tentar explicar o porquê desta situação: para facilitar a produção directa e apenas transportar o mosto ou evitar pagamentos de impostos ou dízimas são duas das explicações mais citadas⁹. Porém, é necessário analisar caso a caso e, muitas vezes, torna-se extremamente complexo tentar explicar a realidade de cada uma das estruturas produtivas.

No Alto Douro Vinhateiro, os lagares escavados na rocha são um tema de interpretação difícil. Sabemos também que, no entanto, alguns, ainda que não todos, terão sido construídos no período clássico.

2. AS EXPLORAÇÕES AGRÍCOLAS CLÁSSICAS COM PRODUÇÃO VITIVINÍCOLA NO ALTO DOURO VINHATEIRO

Integrado nos projectos apoiados pelo GEHVID, a intervenção no sítio de Olival dos Telhões, Almendra, Vila Nova de Foz Côa, permitiu a identificação de uma exploração agrícola, potencialmente de grandes dimensões.

No decurso do projecto coordenado por Susana Cosme, identificou-se um lagar, com um *calcatorium* e dois tanques, e, embora já não se encontrasse no local original, foi ainda descoberta a área de implantação do peso do lagar.

O sítio do Prazo, em Freixo de Numão, foi intervencionado por António de Sá Coixão e sua equipa durante as décadas de 1980 e 1990. Com uma diacronia de ocupação humana extremamente longa, desde a Pré-História Recente até à Alta Idade Média,

⁸ PEREIRA, 2017.

⁹ PEÑA CERVANTES, 2019.

o sítio foi utilizado enquanto exploração agrícola entre, pelo menos, os séculos II e IV da nossa era.

A ocupação romana do Prazo compreende uma série de estruturas, entre as quais um edifício sub-retangular, com um conjunto de três tanques e um pequeno pavimento em *opus signinum* num extremo, quatro colunatas rectangulares com espaçamentos regulares e, finalmente, uma entrada. Este edifício, a *cella vinaria* do Prazo, foi ocupado durante a Alta Idade Média¹⁰, sofrendo algumas alterações. No entanto, os elementos cruciais para a produção de vinho conservaram-se. O armazenamento e o envelhecimento do vinho seriam, certamente, realizados em *cupae* ou barris, tal como sucede noutros sítios com morfologias similares, como Torre de Palma, Monforte¹¹.

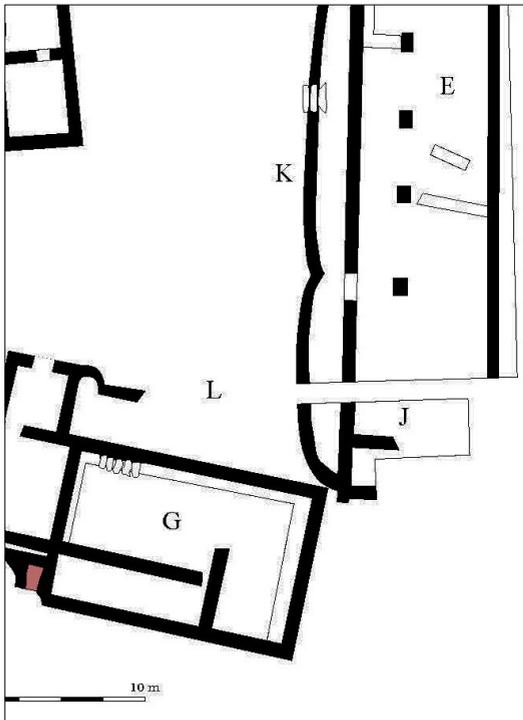


Fig. 3. Planta do Prazo

Fonte: infografia de António de Sá Coixão

Em 2004, realizou-se uma pequena intervenção na área imediatamente a norte da *cella vinaria*, onde foi identificada uma série de estruturas rectangulares, em negativo, no solo. Estas estruturas poderão ter sido abertas para a plantação de vides, sendo um dos raros exemplares em território português em que este tipo de estrutura clássica se conservou.

¹⁰ COIXÃO, 1995.

¹¹ PEREIRA, 2017.

Na orla do território do Prazo, encontramos o sítio de Rumansil I. Localizado sobre o vale da ribeira de Murça, o sítio de Rumansil aparenta ter feito parte de um aglomerado de sítios, dos quais o Prazo seria certamente o local central ou a *villa*¹².

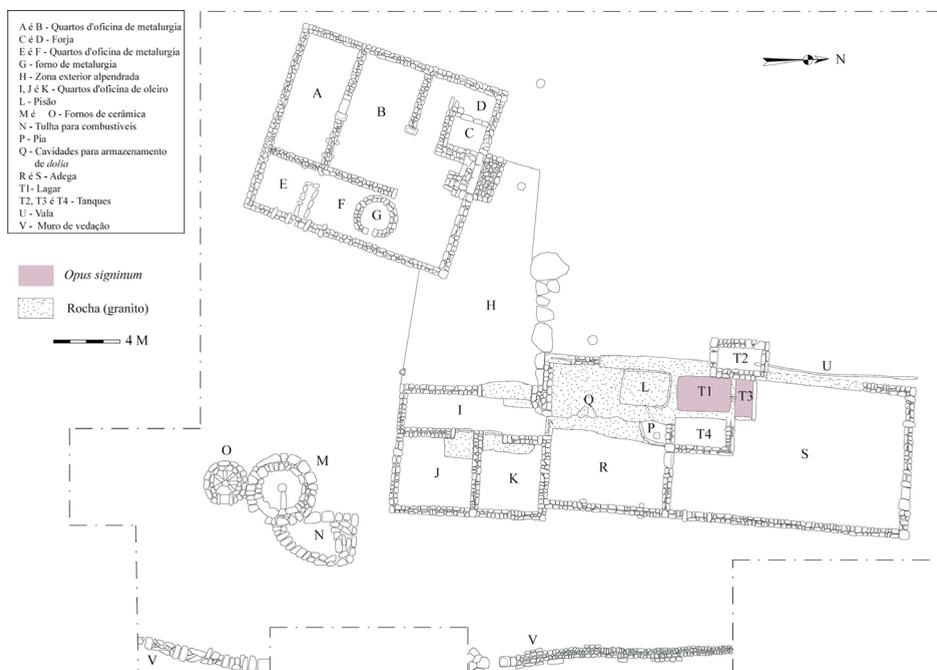


Fig. 4. Rumansil I. Planta do sítio. Fonte: SILVINO *et al.*, 2021

Intervencionado por António de Sá Coixão e, mais tarde, por Tony Silvino, o sítio de Rumansil I divide-se em três conjuntos de edifícios, cercados por um pequeno muro em pedra. O primeiro, de planta quadrangular e duas divisões internas, possui um pequeno espaço de forja e terá certamente servido de local de habitação. Imediatamente a este, encontram-se duas estruturas de planta circular, de dimensões distintas. Estas duas estruturas são fornos cerâmicos, onde, no de menor dimensão, seria produzida cerâmica utilitária e de mesa e, no de maiores dimensões, *dolia*, talhas para, pelo menos, serem utilizadas como recipientes para vinho¹³. Finalmente, a norte, desenvolve-se a maior estrutura do conjunto, sub-rectangular, construída em torno de um aglomerado rochoso. O aglomerado foi escavado de forma a receber os vários tanques que compunham o lagar e a *area* de prensagem, enquanto as duas divisões imediatamente mais próximas da estrutura

¹² SILVINO, COIXÃO, PEREIRA, 2021.

¹³ SILVINO, COIXÃO, MAZZA, 2003; SILVINO, CAIXÃO, PEREIRA, 2021.

terão sido utilizadas como cave. As outras duas divisões são de natureza incerta, embora Plínio aconselhe que um trabalhador viva próximo da *cella vinaria* de modo a poder controlar as fermentações¹⁴. Poderão também ter tido outras funções, como suporte para os trabalhos de olaria ou mesmo o armazenamento de peças terminadas¹⁵.



Fig. 5. Vale do Mouro.
Planta do sítio.
Fonte: infografia de
Damien Tourgon

¹⁴ PEREIRA, 2017.

¹⁵ SILVINO, COIXÃO, PEREIRA, 2020.

O sítio de Vale do Mouro, na Coriscada, Mêda, é talvez o mais paradigmático para o estudo da exploração rural romana no Alto Douro. Apesar de já não se encontrar na área demarcada, insere-se plenamente no mesmo tipo de paisagem do Douro Superior.

Localizado num pequeno vale sobre o rio Massueime, Vale do Mouro foi intervenção por uma equipa coordenada por António de Sá Coixão e Tony Silvino. Embora o sítio tenha uma longa ocupação e sofrido extensas alterações arquitectónicas, entre o final do século I e o século IV da nossa era, é notória a sua evolução de exploração agrícola de tipo *villa*, de *villa* linear, o esquema mais simples deste tipo de estrutura, até *villa* de peristilo, seguramente entre o final do século II e inícios do III. É neste momento que se inicia um processo de embelezamento e ostentação arquitectónica da *villa*, em que são construídos jardins e colocados mosaicos, como é o caso da única representação de Baco no norte de Portugal¹⁶. É também deste momento que datamos a construção da *cella vinaria*.

A *cella vinaria* de Vale do Mouro é constituída por um contrapeso, *arbol*, zona de entravejamento da vara e *area*, a norte, um *calclatorium*, um *lacus musti* e, finalmente, um *lacus*. O restante edifício é composto por um grande espaço aberto, no qual se identificaram negativos de estruturas em madeira e colunatas rectangulares em granito. Estes elementos, em paralelo com a configuração rectangular do espaço e a ausência quase total de *dolia*, levam-nos a crer estar perante uma *cella vinaria* similar à do sítio do Prazo e onde, certamente, terão sido utilizadas *cupae* para o estágio do vinho.

Finalmente, na zona do peristilo da *pars urbana*, identificou-se uma sala, com o solo coberto com *opus signinum* e três concavidades preparadas no solo. Durante a intervenção, foi recolhido um *dolium* quase completo, cujo fundo aparenta ter a mesma dimensão destas concavidades. Poderia esta sala ser uma *degustatio*, uma sala de provas para os *negotiatores* e compradores? Esta questão já foi levantada anteriormente¹⁷ e, embora não sejam conhecidos paralelos deste tipo de estrutura no território peninsular, continua a ser uma hipótese aliciante.

O sítio de Trás do Castelo, em Pegarinhos, Alijó, foi intervenção a partir de 2012, num projecto de investigação ainda em curso. Localizado na vertente este do Castro de Vale de Mir, o sítio insere-se no extremo do planalto de Alijó.

A intervenção de Trás do Castelo revelou uma série de estruturas relacionada com a área produtiva de uma exploração agrícola, uma *pars rustica*. Entre as várias produções identificadas descobriu-se, em 2016, um pequeno lagar de vinho. A estrutura, extremamente simples, compreende uma *area* de prensagem e um *lacus*, não tendo sido possível discernir o tipo exacto de prensa utilizado. Aquando da escavação da *area*, muito danificada com um nível de demolição, foi possível identificar um numisma romano, em quase flor de cunho, que aparenta ter um carácter de deposição fundacional,

¹⁶ LÉGIER-NICOLLE, 2021.

¹⁷ PEREIRA, 2018.

um denário de prata, cunhado em Roma, em 84 da nossa era, durante o reinado de Domiciano¹⁸. Este elemento, tal como outros identificados ao longo das várias campanhas efectuadas, permite atribuir uma cronologia de ocupação inicial do sítio de Trás do Castelo que remonta ao final do século I d. C., sendo esta a unidade de produção de vinho mais antiga identificada na área do Alto Douro Vinhateiro. Foram também realizadas análises analíticas às argamassas do lagar, que permitiram identificar a presença de uvas tintas.

Finalmente, na área a norte, identificou-se a cave, o resto da *cella vinaria*, onde o vinho seria estagiado em *dolia*, de uma forma similar ao que sucedia em Rumansil I¹⁹.

O tema do vinho e da vinha na Antiguidade, sobretudo num território como o Alto Douro Vinhateiro, levanta muitas questões. Uma das principais tem que ver com o objectivo da produção nesta zona: o vinho seria produzido para consumo local ou para uma escala regional, ou, ainda, seria exportado? Para tentar compreender esta questão, e na ausência de documentos escritos, devemos centrar-nos no tema dos recipientes de transporte.

O tipo de peça que associamos mais frequentemente ao transporte de vinho no mundo clássico é a ânfora. Sobejamente estudada, esta peça cerâmica conta com centenas de variantes e dezenas de zonas produtoras, por todo o mundo mediterrâneo. No entanto, tal como observámos anteriormente²⁰, a ânfora vinária entra em declínio nos centros de consumo a partir do final do século II, sobretudo notório nos mercados da Península Ibérica. Este indicador permite a ilação de que, nesse momento, a produção local assegurava um abastecimento dos mercados regionais sem ser necessária a importação de vinho em grandes quantidades, como sucedia anteriormente.

Os recipientes utilizados nas explorações rurais do Douro podem dar-nos algumas pistas sobre a forma de transportar o vinho. Como observámos anteriormente, os *dolia* são o único tipo de peça visível no registo arqueológico em quantidades elevadas. No entanto, o estudo destes elementos revela que a sua capacidade média, cerca de cem litros²¹, não permitiria um transporte simples, com o risco adicional dos grandes recipientes racharem durante as viagens. Ao mesmo tempo, embora as condições, na maioria dos sítios arqueológicos, não permitam uma fácil conservação, sabemos hoje que existe uma forte probabilidade de tonéis ou barris terem sido utilizados para o estágio do vinho. Eram produzidos com recurso a madeira e, normalmente, cordas. Este tipo de recipiente era amplamente utilizado no mundo clássico²², embora, na Península Ibérica, não sejam conhecidos elementos que tenham sobrevivido até aos nossos dias. No entanto, sobreviveram representações, sob a forma das *cupae* funerárias ou mesmo de baixos-relevos, como atesta o baixo-relevo funerário de *Sena Amarantis*, de Mérida²³.

¹⁸ NICOT, 2019.

¹⁹ SILVINO, PEREIRA, 2017.

²⁰ TCHERNIA, 1986; PEREIRA, 2017.

²¹ PEREIRA, MORAIS, 2015.

²² MARLIÈRE, 2002.

²³ PEREIRA, 2017.

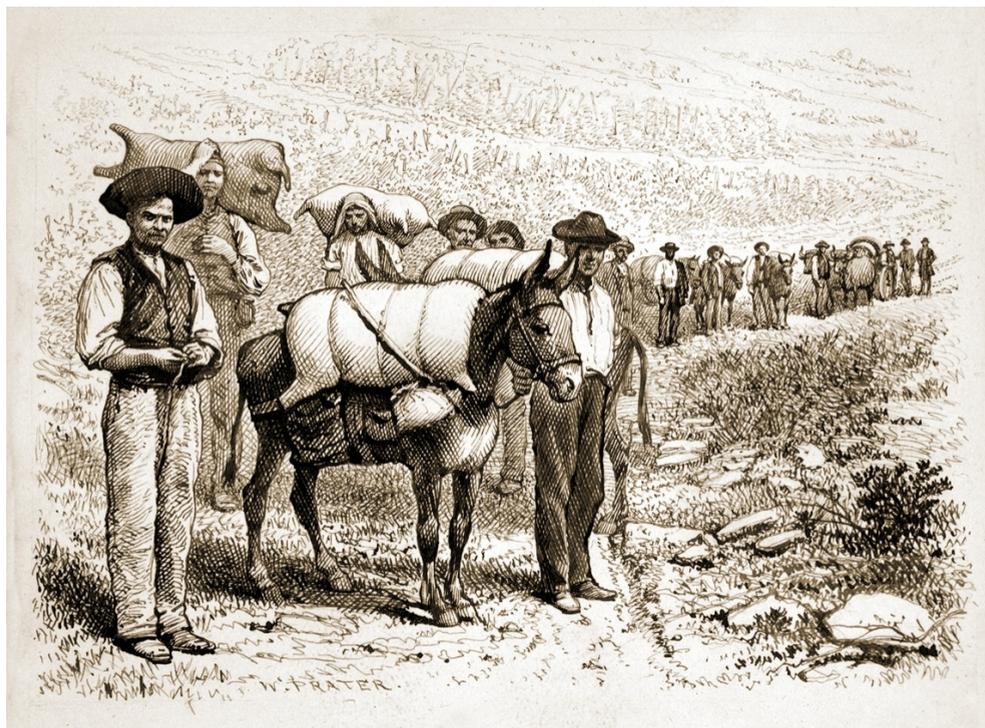


Fig. 6. Transporte de vinho em odres. Fonte: desenho de William Prater, 1872 (publicado em VIZETELLY, 1880)

Entre os outros tipos de recipientes que não referimos anteriormente e que, com toda a certeza, seriam utilizados para o transporte de vinho são o *uter* e o *culleus*, ou os odres. Composto, tal como os barris ou tonéis, por materiais totalmente perecíveis, o *uter* constitui o que hoje chamaríamos de odre, com uma dimensão de trinta litros ou menos, enquanto o *culleus* consiste numa medida de cerca de 200 a 215 litros, sendo, normalmente, um recipiente preparado a partir da pele de um bovídeo.

Os recipientes de tipo odre são utilizados extensivamente para o transporte de líquidos até ao século XX no território português e durante a Antiguidade. Infelizmente, vestígios deste tipo de material apenas se conservam em contextos muito específicos, não sendo conhecidos até ao momento vestígios, ainda que seja recorrente a sua representação em mosaicos, peças de cerâmica e outros²⁴.

No Alto Douro Vinhateiro, infelizmente, apenas podemos efectuar comparações com estes recipientes, extremamente efémeros. No entanto, a circulação do vinho para os mercados de consumo, ainda que a uma escala microrregional, seria certamente feita com recurso maioritário a *cupae* e *culleii*.

²⁴ PEREIRA, 2022.

As questões relacionadas com a vitivinicultura antiga constituem um tema que, desde cedo, tem vindo a receber atenção no território do Vale do Douro, sobretudo devido à importância social, económica e cultural que o vinho tem neste território. Tal como referimos anteriormente, são vários os autores que se dedicam ao tema na viragem do século XIX para o século XX. No entanto, será apenas em meados do século XX que Russell Cortez identificará a primeira estrutura de produção no Douro. Decorrem algumas décadas até que sejam identificadas e intervencionadas outras. No entanto, o panorama que possuímos hoje continua algo incompleto. Sabemos que o início da produção de vinho é anterior ao período que a historiografia tradicional apontava para esta região, como, de resto, o comprova a intervenção no sítio de Trás do Castelo, em Pegarinhos, Alijó. Conhecemos mal o esquema comercial associado à produção do vinho neste território, tal como desconhecemos as razões para, em algumas explorações, serem utilizadas *cupae* e noutras *dolia* ou, como sucede em Vale do Mouro, coexistirem os dois tipos de recipientes, ainda que em períodos relativamente curtos. Existe ainda uma panóplia de questões relacionada com os lagares rupestres, sobretudo associada à falta de intervenções de escala neste tipo de estrutura.

Os resultados de dezenas de projectos e de centenas de intervenções realizadas em sítios arqueológicos romanos com evidências de produção e/ou consumo de vinho no Alto Douro Vinhateiro têm permitido desvendar uma história de produção rica, muitas vezes adaptando-se ao território onde se insere. Todavia, existem ainda muitas questões de resposta complexa, tais como os tipos de vides plantadas no Douro durante o período clássico ou mesmo tipos de vinhos produzidos. O avançar das tecnologias de análise, sobretudo sob a forma do Ancient DNA e outros métodos analíticos, poderá vir a fornecer-nos respostas a estas questões. Infelizmente, muitos sítios arqueológicos permanecem desconhecidos, o que faz com que hoje, com cada vez mais plantações e remodelações de estruturas edificadas, seja cada vez mais necessário um trabalho preventivo, de prospecção e sondagens no território, para não se perderem informações preciosas sobre o início da longa história do vinho no Alto Douro Vinhateiro.

BIBLIOGRAFIA

- ALMEIDA, Carlos Alberto Brochado de, coord. (2006). *História do Douro e do Vinho do Porto*. Porto: Afrontamento. Vol. I: *História Antiga da Região Duriense*.
- ALMEIDA, Carlos Alberto Brochado de; ANTUNES, João Manuel Viana; FARIA, Pedro Francisco Baére de (1999). *Lagares cavados na rocha: uma reminiscência do passado na tradição da técnica vinícola no vale do Douro*. «Revista Portuguesa de Arqueologia». 2:2, 97-103.
- COIXÃO, António Nascimento de Sá (1995). *Carta Arqueológica do Concelho de Vila Nova de Foz Côa*. Vila Nova de Foz Côa: Câmara Municipal de Vila Nova de Foz Côa.
- COIXÃO, António Nascimento de Sá (2002). *Lagares e lagaretas nas Áreas de Freixo de Numão e Murça do Douro (Concelho de Vila Nova de Foz Côa)*. «Coavisão». 4, 57-71.

- COIXÃO, António Nascimento de Sá (2017). *A Romanização no Baixo Côa*. Vila Nova de Foz Côa: Câmara Municipal de Vila Nova de Foz Côa.
- CORTEZ, Fernando Russell (1947). *Breve relato da primeira viagem de prospecção arqueológica na Região Demarcada do Douro*. Dactilografado.
- CORTEZ, Fernando Russell (1951). *As escavações arqueológicas do «Castellum» da Fonte do Milho. Contributo para a demogenia duriense*. «Anais do Instituto do Vinho do Porto». 12:1, 17-88.
- GARNIER, Nicholas (2019). *Analyse chimique du contenu organique de bassins maçonnés*. In SILVINO, Tony; PEREIRA, Pedro, *coords. Relatório do Projeto de Investigação Cella Vinaria de Trás do Castelo (Vale de Mir, Pegarinhos)*. Relatório final de PIPA entregue à DGPC. Policopiado.
- LÉGIER-NICOLLE, Melissa (2021). *Les mosaïques de Coriscada — Vale do Mouro*. In SILVINO, Tony; NALDINHO, Sandra M. Euzébio, *coords. Estudos em Homenagem ao Doutor António do Nascimento Sá Coixão*. Vila Nova de Foz Côa: Câmara Municipal de Vila Nova de Foz Côa, pp. 245-262.
- MARLIÈRE, Elise (2002). *Loutre et le tonneau dans l'Occident romain*. Montagnac: Ed. Mergoïl.
- NICOT, Robert (2019). *Les numismes*. In SILVINO, Tony; PEREIRA, Pedro, *coords. Relatório do Projeto de Investigação Cella Vinaria de Trás do Castelo (Vale de Mir, Pegarinhos)*. Relatório final de PIPA, entregue à DGPC. Policopiado.
- PEÑA CERVANTES, Yolanda (2019). *Los lagares rupestres en Península Ibérica: sistemas de estrutujado y problemática cronológica*. «Revista ArkeoGazte Aldiskaria». 9, 83-99.
- PEREIRA, Pedro (2012). *Materiais esquecidos — o espólio cerâmico de armazenamento (dolia) do Alto da Fonte do Milho, Peso da Régua*. «Almadán». 17:1, 170-172.
- PEREIRA, Pedro (2017). *O Vinho na Lusitânia*. Porto: Afrontamento.
- PEREIRA, Pedro (2018). *O mundo rural romano no Vale do Douro*. In DIAS, Lino T.; ALARCÃO, Pedro, *coords. Construir, Navegar, (Re)Usar o Douro da Antiguidade*. Porto: CITCEM, pp. 195-209.
- PEREIRA, Pedro (2023). *Não só da madeira se fez vinho: O Douro e Colección-os-Montes na Antiguidade Clássica*. In Balsa, Carlos, *coord. Actas das segundas conferências sobre vias de comunicação e povoamento do Marão*. Vila Real: Biblioteca Municipal de Vila Real (no prelo).
- PEREIRA, Pedro; MORAIS, Rui (2015). *Estudo crono-tipológico de dolia romanos em Portugal*. «Cuadernos de la SECAH». II, 33-44.
- SEVERO, Ricardo (1903). *Notícia da estação romana da Quinta da Ribeira em Tralhariz*. «Portugália». 1:1, 391-398.
- SEVERO, Ricardo (1905-1908). *O Castro de Vilarinho de Cotas*. «Portugália». 1:2, 263-269.
- SILVINO, Tony; COIXÃO, António do Nascimento de Sá; MAZZA, Guillaume (2003). *Os fornos de cerâmica do Rumansil I. (Murça do Douro, Vila Nova de Foz Côa)*. *Estudo preliminar*. «Côavisao». 5, 85-97.
- SILVINO, Tony; COIXÃO, António do Nascimento de Sá; PEREIRA, Pedro (2021). *Rumansil I*. «Coním-briga». 5:59, 73-111.
- SILVINO, Tony; PEREIRA, Pedro (2017). *O projecto de investigação sobre a ocupação humana em torno da aldeia de Pegarinhos (Alijó) — em busca das origens da Romanização do Douro*. In *Actas do II Congresso da Associação dos Arqueólogos Portugueses*. Lisboa: Associação dos Arqueólogos Portugueses, pp. 1085-1095.
- SILVINO, Tony; PEREIRA, Pedro (2020). *Trás do Castelo (Vale de Mir, Pegarinhos, Alijó) — Uma exploração agrícola romana do Douro*. In *Actas do III Congresso da Associação dos Arqueólogos Portugueses — Arqueologia Estado da Questão*. Lisboa: Associação dos Arqueólogos Portugueses/CITCEM, pp. 1243-1255.
- TCHERNIA, André (1986). *Le Vin d'Italie Romaine*. Paris: E. de Boccard.
- TEIXEIRA, Carlos (1939). *Estação romana de Canelas (Poiães da Régua)*. «Trabalhos da Sociedade Portuguesa de Antropologia e Etnologia». IX, 130-135.
- VIZETELLY, Henry (1880). *Facts about Port and Madeira with notices of the wines vintaged abound Lisbon and the wines of Tenerife*. Londres: Ward, Lock and Co.