

Cláudio Laranjeira Brochado

## A Lagareta de Contrapeso da Quinta do Forte – Monção

*Item mais se cumprirão  
As seguintes romarias,  
Com muitas ave-marias  
E não curem de Monção.  
Gil Vicente, Pranto de Maria Parda*

### RESUMO

Este trabalho tem como objectivo a análise de uma prensa de vinho existente na Quinta do Forte – Monção, um dos últimos focos de ruralidade do centro histórico dessa vila do Alto Minho. Tentou-se uma breve abordagem histórica da produção e comércio dos vinhos de Monção e uma descrição sumária da tecnologia tradicional da vinificação desta região do país.

### ABSTRACT

This study presents an analysis of the Quinta do Forte's wine press, one of the last remaining farms in Monção historical centre, an Alto Minho village. We've tried a brief historical approach to Monção wine's production and commercialisation, and a light description of traditional wine production technology as well.

### 1. INTRODUÇÃO

As primeiras referências<sup>1</sup> que conhecemos sobre o vinho de Monção remontam ao mundo medieval, onde a produção vinícola teria já alguma expressão. A

<sup>1</sup> Não é nossa intenção copiar o trabalho do Sr. Dr. José Garção Gomes, ilustre monçanense que esboçou uma singela história dos vinhos de Monção.

qualidade dos vinhos da região teriam alcançado grande fama durante este período, tendência que viria a alicerçar-se nas centúrias seguintes. A queda da importância dos mesmos parece ter acontecido durante os finais do século XVIII e manteve-se em baixa até aos meados do século XX, alturas em que, gradualmente, começaram a ter a projecção e importância de antanho.

Este trabalho insere-se dentro das estratégias de promoção, valorização e preservação de estruturas da tecnologia do vinho no concelho, particularmente no centro histórico, onde as estruturas que restam ameaçam desaparecer, devido à pressão e expansão urbana, fenómeno a que a lagareta de contrapeso da Quinta do Forte não está alheada.

## 2. OS VINHOS DE MONÇÃO AO LONGO DOS TEMPOS

O cultivo do vinho em Monção aparece já referenciado no Foral doado a Monção por D. Afonso III em 12 de Março de 1261: «*Et ille qui domum fecerit aut vineam aut hereditatem suam honorauerit, et uno anno in illa sederit, si postea in alia terra habitare uoluerit, seruit ei sua hereditas ubinque habitauerit*»<sup>2</sup> (Magalhães, 1998: 31; Lencastre, 1953: 113). No mesmo documento, o rei referia que as suas searas e vinhas pagavam o mesmo foro que as dos habitantes de Monção: «*Et senarea et vinee domini Regis habeant tale forum quale senare et vinee uestre habuerint*» (Magalhães, 1998: 31; Lencastre, 1953: 113).

Durante a Baixa Idade Média e até aos meados do século XVII, Monção possuía um porto fluvial por onde se escoava muito vinho, cuja grande parte rumava para Inglaterra. Esta relação parece ter sido iniciada nos finais do século XIV, quando o Duque de Lencastre acordou os esponsais entre sua filha e o Mestre de Avis na celebrada Ponte de Mouro. Os soldados da Casa de Lencastre teriam apreciado o vinho monçanense e passaram a importá-lo (Almeida, 1987: 169).

A partir de meados do século XVI múltiplas referências foram feitas, quer nos livros de Acórdãos da Câmara de Monção, visto ser esta instituição que almotaçava os preços do vinho à pipa e ao quartilho, a data das vindimas e o início da venda do vinho novo, quer na Câmara de Viana, onde embarcava parte do vinho; salvo o facto de faltarem alguns tomos dos livros de acórdãos de Monção, a referência ao vinho é constante.

A exploração vinícola para o comércio nacional e internacional parece ter evoluído favoravelmente para os produtores monçanenses até meados do século

<sup>2</sup> «*Aquele que quiser arrendar uma casa, a sua vinha ou herdade e aí permanecer durante um ano, se depois quiser habitar noutra terra, conserve a sua herdade, não obstante habitar noutra parte*». (Magalhães, 1998, p. 31; Lencastre, 1953, p. 113).

XVIII, (exceptuando-se alguns maus anos agrícolas e durante as guerras peninsulares<sup>3</sup>), como se pode verificar pelo estabelecimento de uma feitoria inglesa em Viana em 1559<sup>4</sup> e pelo acórdão camarário datado de 10 de Maio de 1777: «*sendo hum dos principais Rendimentos/ em quesesustentavão os pobos detodo elles/ a grande extração, eabultados lucros/ que nos vinhos travão pella sua coa/lidade e por serem buscados não so/ pellos commerciantes Nacionais/ mas, ainda pellos estrangeiros*» (AMMLA, 1.20.2.11: fl. 168).

No mesmo acórdão, os senhores do senado apelam à rainha D. Maria I para que pusesse fim à profunda decadência económica que afectou a vila e seu Termo durante estes anos. Tal crise ficou-se a dever, entre outros factores, à instituição da Real Companhia do Alto Douro e ao alvará de 4 de Agosto de 1776, o qual proibia a exportação de vinhos que não tivessem o selo da Real Companhia. Tal alvará desferiu um rude golpe na produção vinícola das restantes regiões portuguesas, especialmente as que produziam para exportação, como era o caso de Monção. Pode-se ler que «*da/nos aesta parte tem decahido conside/ravel mente, não so acoalidade do/ genero mas tambem osmesmos ren/dimentos, econsequente mente/ acultura isto pella Instetuhijção/ dacompanhia doAlto Douro, mas/ tambem pella prohibição do Al/varea de Coatro deAgosto de 1776/ prohivindo aquella aextracão/ pera as terras do Reyno, e este/ asahida por qualquer barra delles*» (AMMLA, 1.20.2.11: fl. 168-168v).

Estes factores levaram a que a cultura do vinho na região decaísse, por não haver estímulo financeiro para os lavradores. Cresceu o absentismo e devido ao facto de a maior parte dos terrenos serem arrendados, durante estes períodos não havia quem os quisesse arrendar, pois a produtividade vinícola não obteria os lucros de outros tempos. O acórdão assim o refere: «*o que deu motivo a que os povos sedes/animasem, e a que totalm(ent)e tenham/ desampareado a cultura das vinhas/ deixando-as de monte por não/ ser proprio oterreno p(ar)a a outra pro/dução reduzindo-se, ahuma Extre/ma miseria [...] alemdapou/ca extencão de termo he coazetodo, de/ comendas, ede cazas daprincipal/ nobreza do Reyno [...] que tudo considera/vel mente tem decahido não há/vendo cazeiros que queirão tomar/ asterras*» (AMMLA, 1.20.2.11: fl. 168v).

A crise reflectiu-se na contribuição pública, ao ponto de se registarem as que-

<sup>3</sup> Cyrne de Castro reporta-se em *As Fronteiras do Minho em Cortes* a destruição que os sucessivos assaltos dos soldados estacionados à volta e em Monção aos vinhedos dos lavradores: «*O sustento e labrança daquela vila e termo consiste, a maior parte dele, de vinhas, e, no tempo das uvas, fazem os soldados daquelas três praças, por serem muitos, grandíssimos estragos, descompondo-se com os donos das vinhas sobre defenderem suas fazendas, do que procedem muitas vezes e desordens*» (Castro, 1981, p. 72-73).

<sup>4</sup> Figueiredo da Guerra aludia em 1903, no «*Jornal Hortícola-Agrícola*», aos *Red Portugal Wines*, que designavam o conjunto dos restantes vinhos portugueses, associados aos vinhos espanhóis (Gomes, 1969, p. 7).

das nas receitas camarárias, devido à grande despesa e à pouca entrada de rendimentos: «*eomesmo sucede/ parea satisfazer as publicas contri/buicõens, pois sendotamabultada aex/tracção de Rendim(ent)os e pouca ounenhuma/ aentrada de lucros sevão rreduzindo/ atotal decadencia*». (AMMLA, 1.20.2.11: fl. 168-168v).

Em 1788 a Câmara reuniu com os ilustres do concelho para dar parte à monarquia que os vinhos de Monção não eram maduros (Gomes, 1969: 11) e em 1791 procedeu ao estabelecimento de uma ou duas tabernas para preservar a qualidade e regular os preços do vinho (Gomes 1969: 12). Nos inícios do século XIX, aquando das invasões francesas, e por ordem do Juízo da Correcção da Comarca de Viana, recenseou-se o preço da pipa de vinho, fixado em 19\$200 réis nos anos de 1809 e 1810 e de 24\$000 réis em 1811 (AMMLA; 1.20.2.19: fl. 15).

Durante a Guerra Civil de 1832-1834, principalmente no período coincidente e imediatamente posterior ao cerco do Porto, o exército regular em operações necessitava de nutrir homens e animais, exigindo, para isso, às diferentes comarcas do Reino a prestação de mantimentos de diversa ordem. Desses géneros interessa-nos a procura do vinho que, para a Comarca de Viana e Termo de Monção não teve grande impacto.

Assim, em ofício de 5 de Setembro de 1833 exigia-se a esta Comarca certas quantidades de milho, trigo, centeio, palha, bois vivos e 200 pipas de vinho. O Termo de Monção contribuiu com 16 pipas (AMMLA, 1.20.2.22: fl. 30). Em circular datada de 16 de Dezembro desse ano, a administração militar do exército regular demandava 100 pipas de vinho à comarca de Viana, de entre outros géneros, a que o Termo de Monção cedeu 13 pipas, que rumaram para os depósitos de Ponte de Lima a 8 de Janeiro de 1834 (AMMLA, 1.2.20.22: fl. 40).

Estes elementos dão-nos a ideia de que por estes anos a produção de vinho de Monção encontrava-se muito deficitária, devido à baixa percentagem da contribuição (entre os 8 e os 13%). No final de 1833, todavia, o preço do vinho estava muito baixo devido a uma grande colheita, como nos atesta o acórdão de 28 de Dezembro: «*que pella extraordinaria/ colheita do Termo, egrande falta de dinheiro ais/tão vendendo os labradores por preços demi-/nutissimos, sendo parea os vendeiros hum/ lucro exorvitante*» (AMMLA, 1.20.2.22: fl. 38v.)

Durante as décadas seguintes o tabelamento dos preços do vinho subiu ligeiramente, mas a importância dos mesmos decaiu gradualmente para, só muito mais tarde, se inverter o sentido de crise na produção e na distribuição.

A análise que José Augusto Vieira ensaiou nos finais da década de oitenta do século XIX (Vieira, 1889: 71-73) reporta-se a muitos aspectos da cultura da vinha em Monção. Desde as castas utilizadas<sup>5</sup> até aos preços correntes da época, este

<sup>5</sup> José Augusto Vieira referia-se assim à variedade de castas empregues na produção dos vinhos monçanenses: «*As castas de uvas são: o espadeiro de tinta ou de Basto ou negrão; o espadeiro mole; o redondo ou borraçal; o feijão, que produz bastante; o bracelo, o pical, o doçal, o folhal, o*

recenseamento oferece-nos informações interessantes para a compreensão da importância da cultura vínica de Monção.

Soubemos, pois, que a média de produção em 1863, 1864 e 1865 foi de 2526 pipas e que se exportaram nesses anos 1770 pipas e se consumiram internamente 756. O preço médio da pipa de 20 almudes era de 25\$000 réis<sup>6</sup> (Vieira, 1889: 71). Mas atente-se à preciosa descrição da cultura:

*«A cultura da vinha é geralmente em latadas, havendo aqui muito pouca vinha de enforcado. [...]*

*As vindimas principiam em 20 de setembro. O vinho faz-se em lagares ordinários de cantaria e em dornas de madeira. As uvas, depois de estarem 24 horas nas dornas são pisadas pelos homens e ficam em fermentação pelo espaço de 3 dias, durante os quaes são mexidos duas vezes por dia, de manhã e á noite, e no fim deste tempo, quando o cango abate, envasilha-se o vinho. Ao vinho branco dão só 24 horas de fermentação e envasilham-no antes de esta terminada.*

*Preparam três qualidades de vinho: palhete, o branco e o tinto. O palhete é côr de folha de rosa secca ou de granada, delgado, pouco verde, e não oferece muita duração. O branco é de côr dourada, macio e pouco verde, mas não se conserva mais d'um anno. O tinto é rubro purpureo, bastante encorpado, com adstringencia e algum verdor, e susceptivel de se conservar em adegas frescas por mais de dois annos.*

*Os melhores vinhos são os de Cambez, Mazedo, Moreira e Lapella. Os vinhos palhetes teem 8,2 por cento de alcool; os tintos chegam a ter 10 por cento» (Vieira, 1889: 71-72).*

A produção vinícola decaiu progressivamente ao longo dos finais do século XIX e até meados do século XX, altura da fundação da Adega Cooperativa de Monção, a qual veio dar um novo impulso à produção e distribuição dos vinhos monçanenses.

A Adega Cooperativa de Monção foi fundada em finais de 1958, contando com 25 sócios; em 1971 eram 199, em 1982 eram 504 e em 1990 compunha-se de 855 associados. A produção, conseqüentemente, evoluiu bastante: em 1975, por exemplo, a adega registou 92 pipas de vinho branco e 500 pipas de vinho tinto; em 1991 registaram-se 1700 pipas de vinho branco e 2500 pipas de vinho tinto.

Neste momento a Adega Cooperativa situa-se em franco desenvolvimento e os vinhos de Monção encontram-se novamente em plano preponderante no mercado, quer nacional, quer internacional, à semelhança de outros vinhos portugueses.

*cainho miúdo e o grosso, o brançal; o alvarinho, casta branca e muito produtiva; a loureira, o coi-rão, o trinca dente, o martim, o ferrão, e o moscatel branco e roxo». (Vieira, 1889, p. 71).*

<sup>6</sup> À data da publicação da obra de J. A. Vieira, os vinhos vendidos em feira rendiam por pipa de 480 litros: vinho velho 20\$000 réis e vinho novo 16\$000 réis (Vieira, 1889: 73).

### 3. A LAGARETA DE CONTRAPESO DA QUINTA DO FORTE

A Quinta do Forte<sup>7</sup> situa-se na Vila de Monção, mais concretamente dentro da fortaleza setecentista da vila (Fig. 1), a sul do Convento dos Capuchos e para Norte do Baluarte do Souto. Está, actualmente, muito descaracterizada pela construção de blocos de apartamentos nos terrenos onde outrora existiam campos, mas resiste como um dos focos de ruralidade no centro histórico de Monção, a par da Quinta dos Capuchos, situada imediatamente a norte da Quinta do Forte, e da Quinta de S. Bento, implantada em pleno baluarte de S. Bento.



Figura 1

Estas três quintas situam-se no último foco de ruralidade do centro histórico de Monção, nomeadamente aquele que está dentro da fortaleza abaluartada. Todas estas quintas utilizavam as lagaretas do tipo que à frente se descreve, o que nos lança numa tentativa de descrição das técnicas do processo de vinificação neste território e áreas adjacentes. Por aquilo que conseguimos aferir nos locais atrás mencionados, a lagareta existente na Quinta do Forte é a que se encontra em melhor estado de conservação.

A Quinta do Forte não teria, à primeira vista, a pujança económica das suas congéneres, não só pela área de quintal de que dispunha mas também pela quantidade de anexos e dependências organizadas em torno das outras. Podemos, contudo, admirar a maior parte das estruturas que a compunham, como o edifício

<sup>7</sup> Agradecemos ao Sr. João Vieira pelas facilidades de acesso à Quinta do Forte, da qual é proprietário.

principal, a adega, um caniço de sequeiro e um pequeno quintal onde se cultivam produtos hortícolas (Fig. 2). O restante terreno, destinado ao cultivo do milho e da batata, era vedado por um muro construído em métopas de pasta preenchidas por seixo.



Figura 2

A vinha cultivada neste espaço era de pouca monta. Existiria, somente, uma lata que circundaria o terreno junto ao muro de vedação e o lateiro que cobria de sombra o quinteiro e o acesso à escadaria de acesso ao espaço nobre da casa, bem ao jeito da casa típica do Entre-Douro-E-Minho<sup>8</sup> (Vasconcelos, 1983b: 164). Pode-se ainda admirar uma pequena lata que percorria a extremidade nascente do quintal. A produção vinícola da quinta centrava-se nas propriedades cultivadas em Reiriz, lugar da vizinha freguesia de Troviscoso, posse dos proprietários da Quinta do Forte.

<sup>8</sup> «A terra do Entre-Douro-E-Minho é muito estreita», escreveu um dia Severino de Faria, «*não há lugar para plantar vinhas nellas, a assi as enforcão nestes carvalhos*» (Vasconcelos, 1980, p. 118). A vinha de enforcado, nome dado à produção de vinha que cresce pelas árvores que marginam os campos, não é o fenómeno produtivo exclusivo do Alto Minho; também era cultivada em lateiros e latas. A diferença entre estas, é que os lateiros são estruturas de arames elevados em largura, sobre o quinteiro da casa e espaços adjacentes, ensombrando estas áreas, ao passo que as latas são mais estreitas que cobrem caminhos ou simplesmente os limites dos campos (Vasconcelos, 1983, p. 164); é que no Alto Minho, estes eram muito valiosos para que se cultivasse exclusivamente vinha neles, como se fazem em outras zonas do território nacional, como na zona vinhateira do Douro ou do Dão.

Lateiros, latas ou vinhas de enforcado, apesar de espaços reduzidos de cultivo, fornecem grande quantidade de uva. Esta, depois de vindimada era levada para o lagar, estrutura que existia na típica casa agrícola do Alto Minho, directamente ligada à adega.

A casa, edifício em dois pisos de vocação eminentemente agrícola, confina a Norte com a estrada de Melgaço. Enquanto no piso superior o espaço foi desenhado para a vivência da família, o piso inferior estava reservado para o arrumo de alfaias, cortes de animais, armazém de víveres e dormitório da criadagem.

A partir da casa desenvolve-se um quintal que confina a sul com a adega. Este edifício desenvolve-se paralelamente à casa, orientando-se num eixo nascente/poente. Entre a adega e a casa, mas adjacente à primeira, encontra-se o caniço, de orientação transversal em relação aos corpos supracitados. O caniço assenta em quatro pilares de granito, tem o ripado em madeira e é coberto por telha tipo marseilha.

A adega possui três portas: duas voltadas a norte e uma voltada a nascente. O telhado ruiu há poucos anos, restando apenas as paredes da estrutura. No interior da adega armazenava-se o vinho em dornas com capacidade para meia, uma e duas pipas. Aqui também se guardavam as alfaias e vasilhames ligados à vinificação. A porta da adega, voltada a nascente, dá para um telheiro, adossado à parede da adega, onde se encontra a lagareta. No telheiro pode-se observar o travejamento original, em barrotes de carvalho, que era coberto por telha nacional. Actualmente está coberto por chapa ondulada, aí colocada pelo proprietário para proteger a estrutura da lagareta.

Como anteriormente foi referido, as partes componentes da lagareta encontram-se em bom estado de conservação, podendo-se observar, desde nascente para poente, o peso do lagar, o *malus*, o *prelum*, o mecanismo da intersecção do *prelum* com o *malus*, uma *stipite* e o encaixe desta, bem como a *area* (Fig. 3).

O peso do lagar é um bloco de granito de forma ovóide, com 0,60 metros de altura e 0,50 metros de diâmetro. Apresenta uma calha que sulca a sua superfície

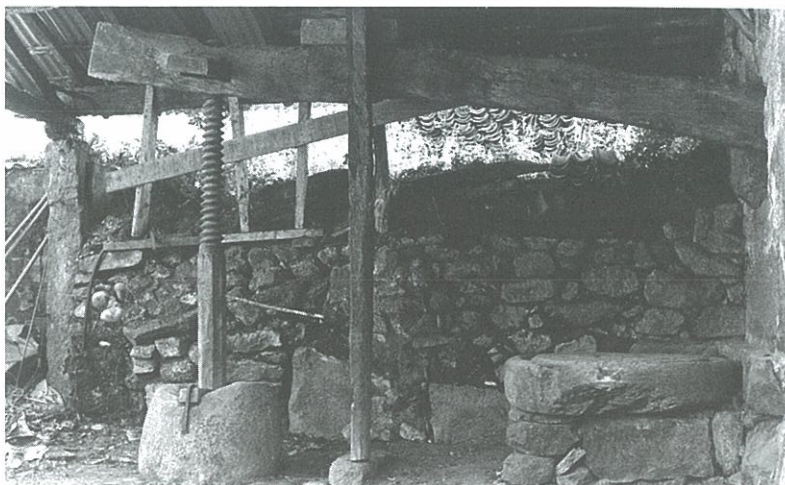


Figura 3



diametralmente, onde se colocou uma tábua de madeira para apoio do *malus*. Essa tábua fixou-se na pedra por meio de dois ferros em jeito de grampos e rebitados no granito. Funcionam de forma muito similar ao alicate do tipo *forfex*. O peso possui ao centro da face superior um ligeiro entalhe côncavo, que permitia uma fácil rotação do *malus*.

O *malus* arranca do centro dessa concavidade, desde a base que é a tábua de madeira cravada ao peso, atravessando no topo o *prelum*. Mede 2,04 metros de altura e 0,18 metros de diâmetro. O *malus* apresenta-se com duas partes distintas: a parte inferior, com 0,74 metros de altura, de secção hexagonal, tem dois orifícios onde se colocavam as barras de ferro, através das quais se procedia à rotação do *malus*; a parte superior, num comprimento de 1,30 metros, tem secção circular e é a parte da espiral do parafuso. Entre a parte inferior e a parte superior do *malus*, existe um elemento xiloglífico, constituído por um denticulado que contorna o arranque da secção circular da espiral. Ainda se notam restos de sebo na espiral, utilizado como lubrificante.

Na própria parede da adega, na face nascente, situa-se a fresta onde se insere o *prelum*. Este arranca da parede ladeado pelas pedras do eixo<sup>9</sup>, as quais se organizam em perpianho e possuem um orifício onde jogava o *prelum* num eixo em ferro. O *prelum* é uma trave de carvalho de perfil irregular, com 5,20 metros de comprimento, 0,30 metros de altura e 0,25 metros de largura e orientado no sentido nascente/poente. Para além do orifício do eixo de movimento ascendente/descendente anteriormente referido, possui um duplo orifício onde maquinava a intersecção do *malus*.

Este orifício tem duas secções distintas mas com preocupações funcionais conjugadas: um dos orifícios é tubular, atravessando o *prelum* de alto a baixo, pois é o local onde o *malus* aponta no *prelum*; o outro orifício, de abertura rectangular, secciona o *prelum* lateralmente, seccionando igualmente o orifício tubular referido anteriormente. Estes orifícios foram escavados na madeira do *prelum* para que o movimento giratório do *malus* pudesse ser exercido com qualidade, isto é, sem se deslocar lateralmente, e para que a espiral do *malus* possibilitasse o movimento no sentido descendente do *prelum*, jogando no malhete<sup>10</sup>, a tábua que era colocada no orifício rectangular. A maquinaria giratória do *malus* impelia no sentido descendente o *prelum*, de modo a que este exercesse a pressão sobre a pirâmide de tabuinhas do caniço, função que permitia a prensa do bagaço<sup>11</sup>.

<sup>9</sup> Leite de Vasconcelos refere em *Etnografia Portuguesa* que na Vidigueira estas pedras eram chamadas de *almofadas* e a fresta era denominada por *teiró* (Vasconcelos, 1982, p. 618).

<sup>10</sup> Num lagar de vinho de Senhorim, concelho de Nelas, descrito por Leite de Vasconcelos, esta peça tem o nome de *concha* (Vasconcelos, 1982, p. 633).

<sup>11</sup> No vizinho concelho dos Arcos de Valdevez chama-se *brolho* ao bagaço do vinho (Vasconcelos, 1982, p. 626).

O *prelum* era, assim, forçado a correr no sentido ascendente/descendente por meio de uma armação de madeira, constituída por duas *stipites* verticais. Apesar de actualmente só subsistir uma dessas *stipites*, pode-se verificar facilmente que ambas estavam, no topo, fixas à linha da asna, e na base assentes em dois entalhes rectangulares lavrados num esteio granítico colocado no solo transversalmente ao *prelum*. Este esteio situa-se entre o peso do lagar e a *area*.

A *area* foi lavrada no granito e acha-se colocada no canto sudoeste da estrutura de abrigo da lagareta, onde existe uma estrutura murada que arranca da parede da adega. Os propósitos desta acção eram simplesmente nivelar-se todo o espaço entre a *area* e as paredes da adega e do quintal, para que o trabalho de colocação das peças do caniço e carregamento do bagaço dentro do mesmo fossem facilitadas.

A *area* tem uma planta subcircular, com um diâmetro médio de 1,26 metros. Foi-lhe feito um roço onde assentaria o caniço. Este teria um diâmetro máximo de 0,96 metros. O entalhe de escoamento do líquido retirado do bagaço a partir do caniço rodeia toda a *area* e segue para a extremidade na parte da mesma voltada a norte. Aqui, a pedra possui um grande entalhe na parte inferior, onde se encostavam os recipientes que recebiam o líquido em queda. A bica da *area* tem restos de cimento onde foi chumbado um tubo de metal que facilitaria a recepção do mosto escoado no vasilhame, tubo esse do qual só restam pequenos fragmentos. Para além disto, a *area* possui ao centro um engaste de granito de formato quadrangular, onde se colocava uma trave a partir da qual se centrava a porta<sup>12</sup>, conjunto de duas pranchas semicirculares em madeira que assentava sobre o bagaço. Sobre a porta colocavam-se os malhais, tábuas curtas empilhadas par a par, devidamente centradas, até tocarem no *prelum*; o movimento descendente deste sobre a pilha dos malhais permitia uma pressão na porta e consequentemente sobre o bagaço, que assim era espremido.

#### 4. CONCLUSÕES

Independentemente da maior ou menor heterogeneidade das técnicas inerentes ao processo de vinificação, nomeadamente no que concerne à produção da uva, uma certeza subsiste no final deste trabalho: em Monção, o recurso à lagareta de contrapeso, como é conhecido localmente o lagar de *torcularium*, generalizou-se numa época que julgamos distante e a técnica disseminou-se por este território sem grandes variações. Para tal centrámos a nossa análise em alguns elementos que a seguir exploramos.

<sup>12</sup> Em Senhorim chamava-se *adufa* (Vasconcelos, 1982, p. 633).

A antiguidade do cultivo da vinha nesta área está mais ou menos provada até aos princípios da nacionalidade. O foral de D. Afonso III (Magalhães, 1998:31; Lencastre, 1953: 113) reporta-se claramente a uma cultura bem sedimentada e já com alguma tradição. O que é certo é que nos finais do século XIV surgem as primeiras exportações para Inglaterra de vinhos de Monção (Almeida, 1987: 169) e a fama destes estendeu-se aquém e além fronteiras. Gil Vicente apregoava-os nos *Prantos de Maria Parda* e até ao Alvará de 4 de Agosto de 1776 essa fama estaria ainda incólume, pois Cruz e Silva referia, em meados do século XVIII, que os vinhos de Monção eram, a par dos de Amarante, Basto, e Douro, dos melhores vinhos do país (Vasconcelos, 1980: 28). A procura dos vinhos de Monção pareceram-nos ter sido de monta, o que condicionaria uma interessante produção.

As técnicas de vinificação com recurso aos lagares de *torcularium* sedimentaram-se seguramente durante a Baixa Idade Média, apesar de marcada tradição romana (Alarcão, 1997: 145; Almeida, 1999: 97). O noroeste português não estaria alheio a esta realidade, principalmente numa área com tradição vinícola de grande monta, como é o caso de Monção. Pode-se afirmar, sem embargo, que a vulgarização dos lagares de *torcularium*, e sem grandes preocupações na balizagem cronológica da mesma (séculos XVI/XVII), se disseminou por todo o concelho de Monção, conhecendo-se a existência dos mesmos em quase todas as freguesias, sendo comuns a todos eles a tipologia e métodos de funcionamento. A lagareta de contrapeso da Quinta do Forte surge, pois, como um exemplo característico da realidade tecnológica tradicional do processo de vinificação monçanense e, até, altominhota<sup>13</sup> (Fig. 4).

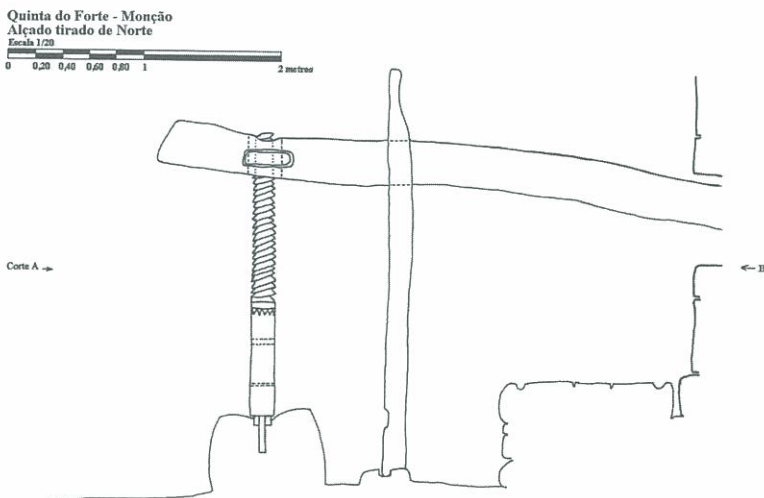


Figura 4

<sup>13</sup> Conhecemos, ainda, exemplos de lagares de *torcularium* semelhantes a este nos concelhos de Valença, Arcos de Valdevez, Ponte de Lima, Melgaço e Esposende.

Essa realidade implicaria, muito sucintamente, o tratamento das uvas segundo um preceito que é bem conhecido, mas que passamos a descrever. Após a vindima, as uvas eram transportadas para um tanque de pedra (*calcatorium*) onde eram pisadas pelo pé humano; daqui resultava uma pasta de casca, polpa e sumo, mais ou menos bem macerados. Encetava, então, o processo de fermentação, na qual o mosto *fervia*. Finda a fermentação, o líquido era encubado, isto é, envasilhado em dornas de capacidades variáveis, mas tendo sempre como unidade de capacidade a pipa (500 litros), subdividida em cabaços (12,5 litros) (pipa = 40 cabaços). O bagaço era depois retirado do *calcatorium*, armazenando-se em balsas; daqui era transportado em quantidades menores para dentro do caniço. Colocava-se sobre o bagaço a porta, uma prancha circular que tampava o caniço, dispondo-se, sobre ela, os malhais, que eram empilhados dois a dois até tocarem no *prelum*. Depois iniciava-se a rotação do malus, fazendo-se subir, assim, o peso, até uma altura conveniente. O peso forçava o *prelum* a exercer a pressão sobre os malhais e eles sobre a porta, a qual comprimia o bagaço, espremendo-o e recuperando o líquido que ainda se encontrava nele. Este líquido é recolhido na bica que sai da *area* e depois envasilhado.

A lagareta de contrapeso da Quinta do Forte insere-se perfeitamente neste sistema, pois é a típica tecnologia tradicional de acção complementar ao processo de vinificação; na adega da quinta situava-se o *calcatorium* e no exterior da mesma jazia o sistema de prensa do bagaço. Em quintas mais abastadas ou com produção mais especializada, chegava mesmo a existir um alambique, onde se destilava o bagaço depois de prensado na lagareta. É o caso da Quinta de S. Bento, vizinha da Quinta do Forte.

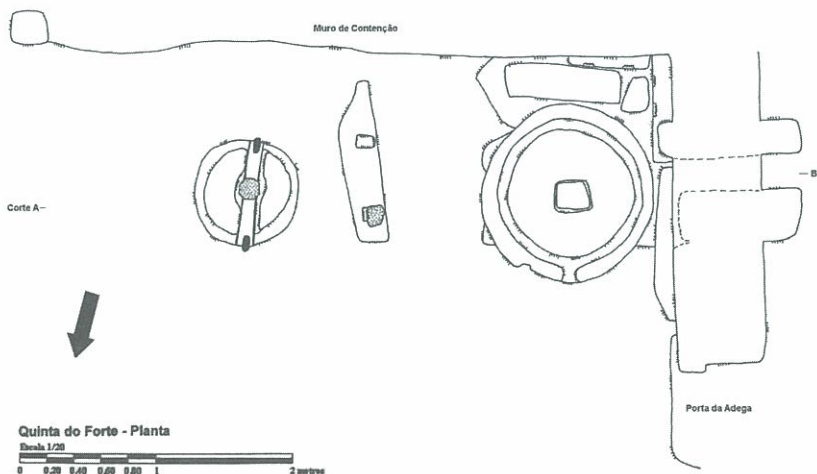


Figura 5

A Quinta do Forte não comportaria uma produção vinícola de enorme monta, quedando-se pela manutenção das despesas do quotidiano doméstico e algum exc<edente para comércio. Daí não estarmos perante uma máquina de grande porte, como seria a da Quinta dos Capuchos, pelo menos a avaliar pelo tamanho do peso do lagar.

A balizagem cronológica desta lagareta tradicional é de difícil precisão, mas acreditamos que teria sido montada na Quinta do Forte durante o século XIX. Com o advento da mecanização, o funcionamento deste tipo de tecnologia tradicional tornou-se obsoleto, nomeadamente pela profusão das lagaretas de fuso central e de macacos hidráulicos, mais cómodos e eficientes, mas o proprietário da quinta ainda se lembra de assistir aos trabalhos da mesma durante a década de 70 do século XX.

Este é o início de um estudo local de recolha, valorização e divulgação de uma tecnologia tradicional que tende a desaparecer, apesar de alguns esforços de manutenção e/ou recuperação, tentando-se a preservação da cultura popular portuguesa.

## BIBLIOGRAFIA

- ALARCÃO, Jorge de – «Tecnologia Agrária das Villas». *Portugal Romano – A Exploração dos Recursos Naturais (catálogo da exposição)*. Lisboa: Museu Nacional de Arqueologia, 1997.
- ALMEIDA, Carlos Alberto Brochado de; ANTUNES, João Manuel Viana; FARIA, Pedro Francisco Baère de – *Lagares Cavados na Rocha: uma Reminiscência do Passado na Tradição da Técnica Vinícola no Vale do Douro*. «Revista Portuguesa de Arqueologia». vol. 2, n.º 2 (1999).
- ALMEIDA, Carlos Alberto Ferreira de – *Alto Minho*. Lisboa: Editorial Presença, 1987. (Novos Guias de Portugal).
- ARQUIVO Municipal de Monção. AMMLA – *Livros de Acórdãos*.
- CASTRO, Francisco Cyrne de – *As fronteiras do Minho em Cortes*. «Caminiana». N.º 4 (1981) p. 68-73.
- GOMES, José Garção – *Monção e seu alfoz na heráldica nacional*. Barcelos, 1969.
- GOMES, José Garção – *Das actividades municipais e da governança durante a ocupação espanhola*. Viana do Castelo, 1984.
- LENCASTRE, José de – *A vitivinicultura através de alguns documentos medievais de arquivos portugueses (Sécs. IX a XV) : subsídios para um Estudo*. «Anais do Vinho do Porto» (1953).
- MAGALHÃES, Teresa Avelina Marques – *Monção: Do foral velho ao foral novo*. Monção: Câmara Municipal de Monção, 1998.
- RODRIGUES, Maria João Madeira; Sousa, Pedro Fialho de; BONIFÁCIO, Horácio Manuel Pereira – *Vocabulário técnico e crítico de arquitectura*. Coimbra: Quimera Editores, 1996.

VASCONCELOS, J. Leite de – *Etnografia Portuguesa*. Lisboa: Imprensa Nacional – Casa da Moeda, 1980a, vol. 2.

VASCONCELOS, J. Leite de – *Etnografia Portuguesa*. Lisboa: Imprensa Nacional – Casa da Moeda, 1980b, vol. 3.

VASCONCELOS, J. Leite de – *Etnografia Portuguesa*. Lisboa: Imprensa Nacional – Casa da Moeda, 1983a, vol. 5.

VASCONCELOS, Jorge Leite de – *Etnografia Portuguesa*. Lisboa: Imprensa Nacional – Casa da Moeda, 1983b, vol. VI.

VIEIRA, José Augusto – *O Minho Pittoresco*. 1889.

