

# Tecnologias vinárias da antiguidade clássica à modernidade





Até aos anos oitenta do século XX a paisagem duriense, berço do "vinho do Porto" estava povoada de milhares de geios apertados construídos com a rocha silúrica arrancada às encostas, muitas delas ravinosas



A imagem actual dos vinhedos do Douro mudou bastante nos últimos decénios. A reconversão eliminou gradualmente os velhos geios, mas esta era necessária como garantia da sua futura sustentabilidade.

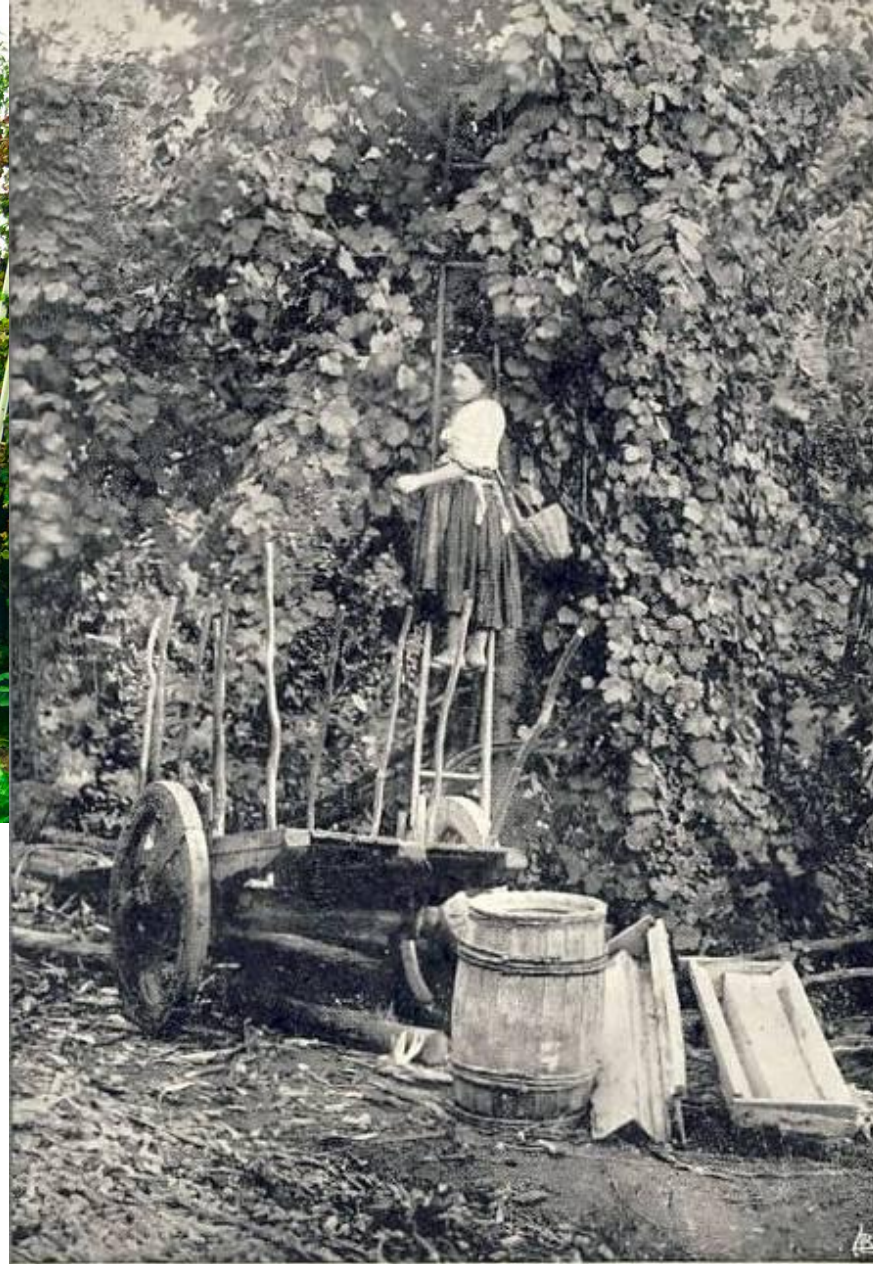




Fora das regiões declivosas do Douro e seus afluentes, as vinhas invadiram terrenos aplanados, muitos deles mais propícios aos cereais que propriamente ao plantio de vides.



Ao longo dos tempos no velho Entre-Douro-e-Minho coexistiram dois modelos de condução da vinha. As cepas trepando pelos adutores que crescem nas bermas dos campos (vinha de enforcado ou uveiras).....



COSTUMES DE CALDELLAS — Vindima



... e dispostos na bordadura dos campos para que os espaços agrícolas ficassem livres para as sementeiras.



Foi o aparecimento do maiz no século XVI que relegou a vinha para os lateiros que circundam as propriedades agrícolas. Com a reconversão do plantio das videiras do vinho verde, os campos do milho voltaram a ser o palco ideal para as novas plantações.

Desde que o Homem descobriu que as uvas esmagadas davam mosto e que este, através de um processo químico se transformava em vinho que os métodos usados foram os mais diversos, muitos deles em consonância com as regiões às quais a vinha se foi aclimatando.

Na bacia mediterrânica os processos de pisa foram vários, mas os mais comuns sempre foram os lagares cavados na rocha e os lagares fabricados com outros materiais, sejam eles o formigão, os tanques feitos com grandes lajes de granito e os construídos totalmente em madeira.





Os lagares cavados na rocha são dos mais antigos e deles já fala o Antigo Testamento. Provavelmente um deles será este que foi descoberto perto de Jerusalém e que está datado de meados do 1º milénio aC.

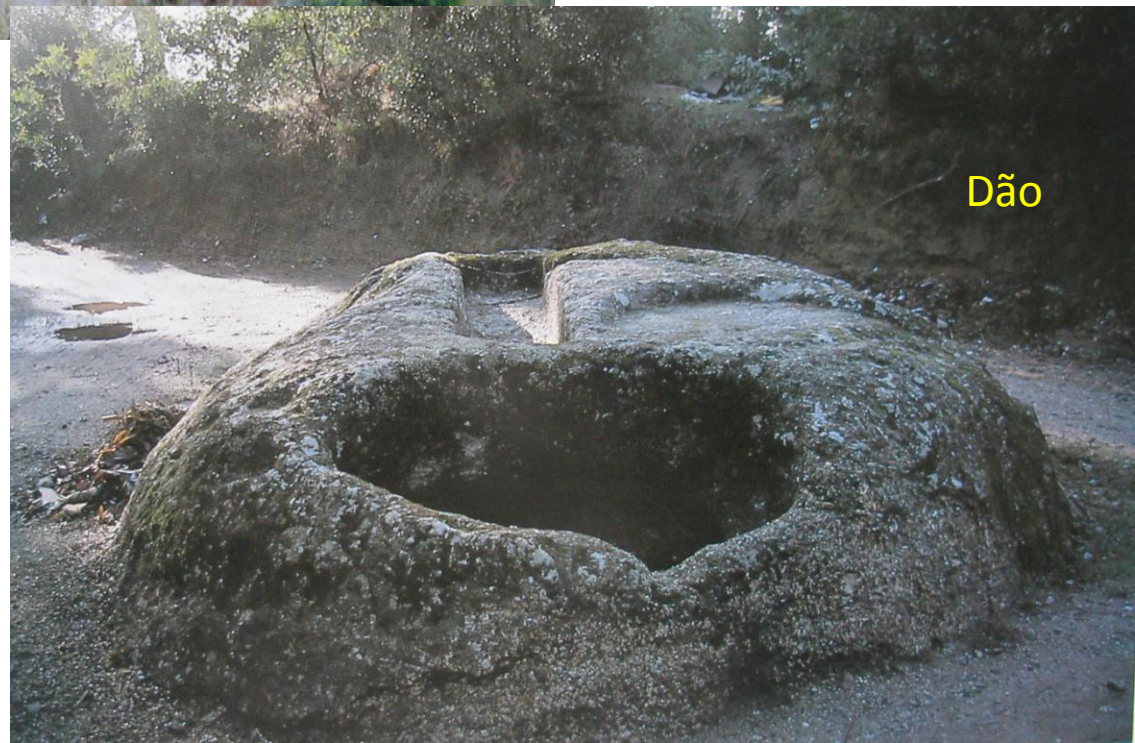
quanto o que medeia entre o 1º milénio antes de Cristo e o começo da época contemporânea.

Tipologicamente são muitos semelhantes, embora se identifiquem diferenças construtivas, embora muitas delas tenham sido ditadas pela estrutura e formato da rocha em que foram cavados.

Estudos recentes colocam grandes manchas deste tipo de lagares na região de Rioja, na Estremadura, Galza e no Vale do Douro Superior (Espanha) e um pouco por todo o Portugal, nomeadamente nas regiões vinhateiros que repartem o plantio com as rochas magmáticas com destaque para o granito.



Meda



Dão

Em Portugal estão presentes um pouco por todas todas as regiões vinícolas mais antigas, seja no Douro, no Dão...



...como estão na  
Veiga de Chaves e  
em Valpaços...





...no Baixo Minho ou na região do Lima

Lousada



Viana do Castelo



Doña Blanca (séc. IV aC.



Coriscada - Meda

Os lagares de formigão começam a ser usados no período pré-romano na Península Ibérica e continuaram no mundo romano



Na ilha da Madeira, onde também se documentam lagares cavados na rocha, usou-se e muito o lagar totalmente construído com pranchas de madeira.



O processo tradicional mais usado na transformação das uvas em mosto foi a pisa que era um trabalho de homens. A admissão de mulheres neste processo é relativamente recente.







O sistema de prensagem com trave usou-se nos dois tipos de lagares e deve a sua fama ao modelo mais conhecido que foi a prensa de Catão.





Prensa do séc. XVII

As prensas independentes da estrutura tradicional do lagar surgiram mais tarde e também adoptaram diferentes modelos que evoluíram consoante os períodos cronológicos.



# Sistemas de prensagem antigos e modernos



Prensa de fuso de uso recente



Prensa de tipo Catão

O vinho, após processo de curtimenta, tinha de ser armazenado, nascendo assim as adegas de que já há exemplos na Armémia e Geórgia muito antes do vinho se divulgar entre Gregos e Romanos.



É provável que o vinho tenha começado a ser produzido na Geórgia e na Arménia no começo da Idade do Bronze. Era armazenado em grandes recipientes cerâmicos enterrados no solo.



Atenas

Este modelo rapidamente se estendeu a outras regiões do Médio Oriente com destaque para a Grécia e províncias romanas, nomeadamente as mais mediterrânicas.



Barcelona



O processo rapidamente evoluiu para talhas (dolia) não enterradas e que são muito comuns na parte meridional de Portugal.





Meteora- Grécia (Alta Idade Média)



Mérida



Ponte de Lima

Os recipientes em madeira eram conhecidos dos romanos e gregos e estão na origem das adegas tradicionais que vigoraram, quase que em exclusivo, até ao aparecimentos dos modernos recipientes metálicos.



A large number of ancient terracotta amphorae (wine jars) are scattered across a sandy beach. The amphorae are mostly light brown or tan in color, with some showing signs of wear and breakage. They are densely packed in some areas, particularly in the foreground, and more sparsely distributed in others. The background shows a vast expanse of sand stretching towards the horizon. The text "Pula - Adriático" is visible in the top right corner of the image.

Pula - Adriático

As ânforas foram na antiguidade clássica as antepassadas do vinho engarrafado. Serviam para armazenar e para transportar.



O vinho viajou pelo mediterrâneo e atlântico peninsular e até pelos principais rios em barcos de diversos tipos e tamanhos.





Os barcos tanto eram a remos como eram puxados à sirga. Levavam ânforas, *dolia* e pipas.





Von diesem  
mit der Antik  
verhanden. E  
ergänzt, best  
beschlagen  
erkannt man  
ein Plinthe  
aufgebaut ha  
Die Unterma  
Merkmal daf  
Zeit über Jah  
Datierung: 2.

Em terra era o transporte carrário que era usado nos difíceis caminhos de então.

