



## O vinho na antiguidade clássica Alguns apontamentos sobre Lousada

*Luís Sousa\**, *Manuel Nunes\*\**, *Carlos Gonçalves\**

### Resumo

O breve ensaio que agora apresentamos surge na sequência de um conjunto de dados que têm vindo a ser compilados no âmbito dos vários projectos que o Gabinete de Arqueologia da Câmara Municipal de Lousada tem desenvolvido, no sentido da salvaguarda e valorização de sítios arqueológicos dispersos um pouco por toda a área geográfica do concelho, entre os quais se destaca um conjunto, breve, de elementos arqueológicos conotados com o consumo de vinho e sua produção.

### 1. Introdução

O consumo de vinho e o seu cultivo continuam a carecer de algumas respostas que só a arqueologia, à luz da ciência, poderá proporcionar. Desta forma, e atendendo ao facto de, por um lado termos à mercê um conjunto de dados que consideramos relevantes como aditamento à temática do vinho e, por outro, a crescente vocação da comunidade científica para o estudo das questões relacionadas com a actividade vinícola na Antiguidade Clássica, consideramos oportuno e pertinente este artigo que procura correlacionar os elementos arqueológicos trazidos a lume no decurso das investigações do Gabinete de Arqueologia da Câmara Municipal de Lousada, com aqueles provenientes de outras re-

giões do país. Se é certo que a região da Lusitânia, porque há mais tempo estudada, e com uma maior incidência de trabalhos e pesquisa arqueológica, é aquela que apresenta dados mais concretos sobre o consumo e produção de vinho, com destaque para os estudos desenvolvidos por C. Fabião (1987; 1998; 2004); Dias Diogo (1999); Dias Diogo e Cavaleiro Paixão (1987); Dias Diogo e P. Cardoso (2000), entre outros, o facto de a região a norte do Douro, inserida na Tarraconense, começar agora a despontar com relevantes trabalhos, principalmente no que respeita à região do Douro Vinhateiro, permite articular, pelo menos a uma escala regional, alguns dos elementos que agora apresentamos a propósito desta primeira abordagem ao vinho na região de

\* Assistente de Arqueólogo. Gabinete de Arqueologia da Câmara Municipal de Lousada

\*\* Arqueólogo. Gabinete de Arqueologia da Câmara Municipal de Lousada

Lousada. Se é um facto que Lousada evidencia, presentemente, poucos elementos que possibilitem fazer considerações de fundo sobre esta temática, a análise de algumas ânforas vinárias e de infra-estruturas cuja vocação para a vitivinicultura parece evidente, poderá, pelo menos, contribuir para uma melhor compreensão das formas e tipo de povoamento verificados durante a fase final da Proto-história e da Romanização na região compreendida entre o Sousa e o Tâmega, área em que se insere a região administrativa do actual concelho de Lousada.

## 2. Bebida mítica

O vinho é uma bebida que provoca sensações. *O esto* por tão apreciada bebida ecoa de forma uníssona por todo o mundo, despertado nos seres mortais e nos imortais.

No Panteão grego, Dionísio ocupa lugar de relevo como o deus da vinha e do vinho, do festim e do ócio. O nascimento do deus Dionísio encontra-se envolto numa nebulosa certeza, pois são várias as versões existentes acerca da sua origem. Alguns consideram-no filho de Perséfone, outros de Deméter, ou de Io (Martínez, Fernández-Galiano e Melero, 1997:117). A mais afamada lenda considera que é Semele (filha de Cadmo e Harmonia) sua verdadeira mãe.

Ao longo da sua existência, Dionísio terá passado por vicissitudes várias, principalmente por acção de Hera que, impelida pelo ciúme, inflige vários sortilégios, que se vão repercutir até à idade adulta do deus. A certa altura Dionísio fica louco por acção da Deusa Hera sendo curado na Frígia, onde a deusa Cíbele o purificou e o iniciou nos rituais do seu culto. Nesta altura, já Dionísio era conhecedor da videira, saber que adquiriu no monte Nissa quando ainda se encontrava confiado às Ninfas. As Ninfas que dele cuidaram eram as Hiades<sup>1</sup>, as es-

treelas anunciadoras da chuva. Do fogo nasce Dionísio, para ser criado pela chuva – o calor intenso que amadurece os cachos e a água que dá vida à planta.

Considerado a partir de então como o deus do Vinho, vagueou por diversas terras divulgando o seu culto, e ensinando as técnicas de cultivo de vinho. As suas deambulações pela Terra eram sempre seguidas por um conjunto de mulheres chamadas de Ménades ou Bacantes, por o acompanharem sobre grande frenesim da embriaguez do vinho, soltando gritos estridentes.

A personalidade do deus Dionísio oscilava entre o estado da alegria e o da brutalidade (Hamilton, 1991:75), numa verdadeira alusão ao vinho, que tanto tem de bom como de mau. Bebido com moderação o vinho aquece os corações, contudo, bebido sem regra causa falta de clarividência, situação que conota o seu consumo com uma certa áurea desagradável e degradante. Pese embora esta faceta negativa do vinho, a notoriedade de Dionísio como deus do vinho e da vinha vai paulatinamente ocupando lugar de destaque sendo-lhe mesmo dedicadas grandes festividades de carácter público. Na Grécia a popularidade de tais festividades sobrelevavam-se a todas as outras, nomeadamente na Primavera, época do ano em que a videira começa a evidenciar as primeiras parras, prolongando-se as festividades durante cinco dias.

É considerado também o deus das Belas-Artes, particularmente da comédia e da tragédia, saídas uma e outra das representações que tinham lugar por ocasião dos festins em sua honra. Nas inúmeras obras que o retratam surge normalmente representado sobre a forma de um deus jovem, a frente e o corpo envoltos em hera, vides e cachos de uvas (Schmidt, 1997:89).

No Panteão romano, os deuses adorados aparentavam-se aos do Panteão grego. As festividades relacionadas com o vinho mantiveram-se durante o período romano. Nessa altura, Dionísio, também

---

<sup>1</sup> As Hiades, filhas de Atlas e meias irmãs das Pléiades, eram as estrelas que se supunha serem propiciadoras da chuva, devido às épocas do ano em que estão visíveis – princípios de Maio e Setembro – e se caracterizarem geralmente pelo tempo chuvoso. Zeus confiou-lhes Dionísio, quando criança, e, para as recompensar pela sua dedicação, o Senhor do Olimpo colocou-as entre as estrelas (Hamilton, 1991: 442).

conhecido por Baco entre os gregos, passa a ser associado com aquele, porém, o seu culto decaiu fortemente. Agora apenas um restrito número de iniciados sentia apreço pela veneração a este culto. As festas em sua honra foram realizadas até ao século II a.C. (Martínez, Fernández-Galiano e Melero, 1997:118), período em que o senado romano as proibiu, por se tratarem de alvorçadas procissões onde exuberavam as máscaras e onde tais solenidades eram acompanhadas de momentos carregados de um carácter orgiástico e licencioso (Schmidt, 1997:53), conhecidas por «Bacanis»<sup>2</sup>.

### 3. O vinho na Hispânia

#### 3.1. Breves apontamentos à particularidade da costa mediterrânica e da Lusitânia

Numa primeira fase, a obtenção de vinho terá sido o resultado de uma casualidade, em que um punhado de uvas terá sido esmagado num qualquer recipiente dando-se a fermentação do mosto com as cascas das uvas, originando desta forma um líquido com teor alcoólico.

Conquanto remotas as referências ao consumo do vinho, sobretudo aquelas que se encontram representadas em diferentes formas de manifestação cultural (artística, literária ou religiosa), não resulta claro a quem atribuir o primado do seu cultivo e consumo, pese embora sejam pertença da civilização egípcia os primeiros documentos associados a tal prática.

É por acção dos Fenícios que assistimos, desde o século X a.C., ao aparecimento de hábitos de con-

sumo de vinho, um pouco por todo o mediterrâneo. Contudo, são os gregos que, pelo século VII a.C., solidificam o prazer pelo consumo deste precioso néctar, introduzindo, igualmente, a vitivinicultura<sup>3</sup>.

No Mundo Ibérico são conhecidos diversos documentos arqueológicos que atestam estas cronologias. Ao nível do consumo de vinho é comumente aceite entre a comunidade científica que tais práticas se firmam no sul da Hispânia em redor do século VII-VI a.C., estando documentada a sua efectiva produção entre o século V-IV a.C. (Mata-Parreño *et al*, 1997:43; 46 e 57).

Será sobretudo a partir de análises polínicas e carpológicas<sup>4</sup> mas também do estudo dos recipientes destinados a conter vinho e das infra-estruturas vocacionadas à sua produção, que se poderão chegar a interpretações com vista a lançar luz sobre esta temática.

Castillo de Doña Blanca (Puerto de Santa Maria, Cádiz), Torrelló (Almassora, Castelló) e em l'Alt de Benimaquia – Espanha – demonstraram, a partir dos estudos paleocarpológicos, que nesta região a vitivinicultura era efectiva, já pelo século VII a.C., estando os contextos associados à colonização fenícia.

Segundo Mata Parreño (*et al*, 1997:45) os primeiros lagares escavados na Península Ibérica são os do povoado Proto-histórico de l'Alt de Benimaquia, cujas cronologias se encontram balizadas entre fins do século VII e princípios do VI a.C.

No povoado de Los Villares (Kelin), da comarca de Requena-Utiel (Valência-Espanha), foram desenvolvidos trabalhos arqueológicos que permitem as-

<sup>2</sup> Termo atribuído às festas realizadas em nome do deus Baco, deus do vinho e da inspiração poética.

<sup>3</sup> Para Orlando Ribeiro *As técnicas do fabrico do vinho e do azeite, que parece deverem muito aos gregos, conheciam-se por toda a bacia do Mediterrâneo antes da conquista romana*. (Ribeiro, 1998:8).

<sup>4</sup> Sobre esta matéria, foram desenvolvidos trabalhos de análise de plantas cultivadas em diversos povoados da Idade do Ferro no Território de Kelin, tendo sido identificadas 17 espécies diferentes, destacando-se neste grupo a *Hordeum Vulgare L.* (cevada) e a *Vitis Vinifera* (vide). Se numa primeira fase a *Hordeum Vulgare L.* apresenta, pelos valores revelados, importância elevada durante a Idade do Ferro Antigo, tal situação é drasticamente invertida durante o período Ibérico Antigo (séc. V a.C.). A *Vitis Vinifera* suplanta o plantio de *Hordeum Vulgare L.* neste período em o dobro, verificando-se posteriormente, c. do século IV a.C., um ligeiro encurtamento percentual entre as plantas referidas, havendo ao longo do século III a.C. uma produção, do ponto de vista percentual, muito similar. Por aqui se verifica a importância das duas plantas ao longo de cerca de quatro centenas de anos, oscilando a frequência do seu cultivo, provavelmente, devido a interesses de sobrevivência da comunidade indígena ou da oscilação do comércio que entretanto certamente começaria a assomar na região (Grau Almero *et al*, 200:193).



**Figura 1.** Planta da Vivenda 2 de Los Villares. Séc. III a.C. (Mata Parreño *et al*, 2001: 80)

segurar que o cultivo da vide já se praticava de forma efectiva desde o século V-IV a.C. Para além de grainhas exumadas na *vivenda 2*, foram recolhidas ânforas apresentando marcas, de carácter epigráfico ou não (Mata Parreño *et al*, 1997:57), o que denuncia um centro produtor destinado à exportação, servindo a referida identificação como forma distintiva dos demais centros produtores, que entretanto foram assomando na região. A descoberta e escavação de um considerável número de lagares em Requena-Valência permitiu trazer dados novos sobre a balização cronológica dos primórdios da produção de vinho na Hispânia.

É unanimemente aceite que foram os romanos quem difundiu por toda a Europa, a partir do mediterrâneo, a vitivinicultura, tendo efectuado um considerável esforço nesta matéria, ao ponto desta se tornar numa actividade económica de vital importância para o império, principal consumidor deste produto, tendo inclusive suplantado o plantio do cereal e do azeite. No período tardo-republicano, como resultado do desenvolvimento anteriormente

operado (por parte de Cartagineses, Gregos e Fenícios), a extensão e exploração da vinha atinge apreciável relevo, designadamente no território Hispânico, principalmente na costa mediterrânica. O florescimento da actividade vinícola manifestou-se de forma mais evidente nas regiões da Bética e ao longo da costa da Tarraconense, favorecida pelo comércio marítimo, por um lado, e pelas condições propiciadas pelo clima e pelo solo mediterrânico, por outro, já que constituem ambiências propicias às particularidades exigidas pelo plantio de vinhedo (Morais, 1998:29).

A implementação de novas técnicas de plantio e a criteriosa selecção dos terrenos de elevado potencial produtor, associado a novas técnicas de regadio, terá sido factor determinante para que o vinho existisse em quantidade e qualidade durante o domínio romano na Hispânia. No entanto, a implantação de uma vinha acarretava uma nova forma de encarar a actividade agrícola, dado trata-se de uma actividade que requereria um avultado potencial económico por parte do promotor, uma vez que a obtenção de lucros surgia apenas a médio ou longo prazo. Columela, calculava que o cultivo de um hectare de cereal acarretava que uma só pessoa disponibilizasse quarenta e duas jornadas de trabalho ao longo do ano, enquanto uma mesma extensão de terreno ocupado por vinha, necessitaria de seis vezes mais jornadas, ou seja, duzentas e cinquenta e duas.

O domínio das técnicas de fermentação do vinho na antiguidade clássica, não se comparam com aqueles existentes nos dias de hoje, pelo que apesar de certos vinhos terem atingido na época apreciável valor, não possuíam um travo agradável, sendo por isso, prática comum, adicionar ao vinho ervas aromáticas e mel. Ainda assim, o romano nunca bebia o vinho puro, acrescentava-lhe sempre um pouco de água.

Na Hispânia, as primeiras referências ao vinho aqui produzido situam-se entre os séculos II e I a.C. Nos inícios do Alto Império as fontes escritas parecem testemunhar que a vinha constituiria a base agrícola fundamental para muitas explorações rurais na Península. Neste período parecem destacar-se, de acordo com os elementos relacionados com a actividade vinícola, a Bética, a região este da “Meseta Setentrional” e as actuais regiões da Estremadura e sul de Portugal.

A província da Lusitânia comunica um mesmo conjunto de problemas de fundo no que respeita ao início da implantação de vinhedos. Se por um lado o défice de intervenções arqueológicas, em locais com evidentes infra-estruturas de produção de vinho, se nos afigura um dos principais problemas a contornar, a falta de estudos paleoantracológicos e de dados provenientes de colunas polínicas, por outro, não são menos relevantes no que toca aos vazios científicos que se verificam quando se procura estudar, a fundo, este tema.

### 3.2. O caso do norte de Portugal

O noroeste peninsular, com especial destaque para o território português, continua a evidenciar algumas lacunas que não nos permitem estabelecer considerações que afinquem, de forma clara, o início do consumo de vinho e do sistema de implantação dos vinhedos.

Ao que tudo indica, e dado o actual estado da investigação, o noroeste peninsular não teria tido cultivo de vinha em períodos anteriores à presença romana. As bebidas com teor alcoólico existentes seriam provavelmente obtidas a partir da fermentação de certos cereais, onde se integra a cevada e o trigo, e, ao que tudo indica, o próprio leite.

Estrabão, autor greco-latino que viveu no tempo de Augusto, refere numa célebre passagem da sua obra *Geographia*, que os povos indígenas do noroeste peninsular «*Bebem zhytos<sup>5</sup> e raramente vinho e o pouco que conseguem depressa o consomem em banquetes familiares. Em vez de azeite usam manteiga. Comem sentados em bancos construídos em redor dos muros, ocupando os lugares segundo a idade e a dignidade, fazendo circular a comida de mão em mão...*» (III, 3, 7). Parece claro, que nesta região a produção vinícola era totalmente desconhecida, embora o vinho fosse já afamado sendo-lhe atribuído um estatuto de bebida de certa fascinação. Segundo Rui Morais (1997/1998:177), o vinho no noroeste peninsular terá, numa primeira fase, sido degustado *como bebida*

*de prestígio, depois como bebida comum ou de luxo de acordo com a origem e qualidade do produto.*

Apesar de estarmos inseridos numa região de influência atlântica, cujas particularidades climáticas se revelam impróprias para determinadas culturas, sabemos da existência do plantio de cereais como a cevada, trigo, etc., em períodos anteriores à Romanização. Contudo, foi já durante a vigência romana que verificamos a introdução do azeite e do vinho, que a par do pão, completam a trilogia dietética mediterrânica (Almeida, 1996:21; 2001:67).

Apesar da *Vitis Vinífera* ser conhecida no noroeste peninsular, pelo menos desde o Calcolítico, esta realidade não prova a existência de produção vinícola, mas apenas supõe o seu consumo. O *Buraco da Pala* (Mirandela), com uma ocupação enquadrável no período anteriormente referido, revelou a existência de grainhas de presumível *Vitis Vinífera* (Almeida, 1996:22). Ainda enquadrável neste período cronológico, ou já na Idade do Bronze, foi exumada em Castelo Velho (Freixo de Numão) uma espécie arbustiva, revelada pelos estudos antracológicos, como pertencente ao género *Vitis*, ao que tudo indica a «*vide branca*», o que demonstra que *a videira era já uma das espécies autóctones na flora local* (Coixão, 2002:57).

De períodos mais próximos de nós, Idade do Ferro, são as grainhas de *Vitis Vinífera* recolhidas no castro de Penices (Vila Nova de Famalicão) (Almeida, 1996: 22).

A zona onde a vitivinicultura se apresenta melhor estudada, dada a gradação da investigação arqueológica nesta matéria ao longo dos últimos anos, é o Douro Vinhateiro, onde são de realçar os estudos que têm sido levados a efeito pelo GEHVID – Grupo de Estudos de História da Viticultura Duriense e do Vinho do Porto, sediado na Faculdade de Letras da Universidade do Porto. Para o período da Antiguidade Clássica são de destacar os trabalhos desenvolvidos por C.A.B. Almeida (1996; 1997; 2001), J. Antunes e P. Faria (1997); J. Antunes; P. Faria e P. B. Almeida (1998), N. Rodrigues (1998), entre outros. Também Sá Coixão (1996; 2002) tem adensado consideráveis dados a esta

<sup>5</sup> Trata-se de uma espécie de cerveja, obtida através da fermentação de cevada ou de outros cereais.



matéria, pelos trabalhos desenvolvidos no concelho de Vila Nova de Foz Côa, particularmente em Freixo de Numão e Murça do Douro. Nestas freguesias tem sido identificado considerável número de lagares e lagaretas que o autor enquadra no Baixo Império, a partir do século III d.C. As escavações arqueológicas que este investigador tem vindo a levar a efeito em diversas estações – Rumansil I, Colodreira e Zimbro II – têm revelado cronologias enquadráveis entre o século III e IV d.C., denunciando, ao que tudo indica, um crescendo de ocupação desta região, o que é revelador das potencialidades climáticas e pedológicas da região, propiciadoras de assentamentos rurais de carácter agrícola, cuja principal actividade seria, possivelmente, a viticultura.

No nordeste português é de destacar o trabalho de Sande Lemos sobre o povoamento de Trás-os-Montes Oriental (1993), onde o autor tece considerações sobre algumas novas espécies plantadas pelo século I d.C., como o castanheiro, referindo que este foi sendo gradualmente sacrificado e substituído pela oliveira em períodos posteriores ao século XVIII, acrescentando que se desconhecem *testemunhos directos ou indirectos do plantio generalizado da oliveira ou da vinha, na Idade do Ferro* na região (Lemos, 1993:463). Sem apontar materialidades arqueológicas para a região transmontana citada, o autor baseia-se em comparações com a Galiza Ocidental e Oriental, por em Trás-os-Montes estar a investigação arqueológica, na área na vitivinicultura, ainda numa fase embrionária.

## 4. O vinho em Lousada

### 4.1 Notas sobre as ânforas de Lousada

Pela análise dos ainda poucos elementos relacionados com o consumo de vinho na região do Vale do Sousa, em particular no concelho de Lousada, é possível adiantar que tal prática se terá firmado em

finais do século I a.C., numa fase em que a paz imposta por Augusto permitiria uma maior abertura ao comércio externo, sobretudo o de longa distância, observado na importação de recipientes<sup>6</sup> destinados ao transporte de vinho, nomeadamente as ânforas *Haltern 70*, embora em Lousada estejam também documentadas outras ânforas vinárias, do tipo *Dressel*, designadamente as *Dressel 10*, e 28, cuja proveniência se centra na Província Romana da *Bética*, nas margens do rio Guadalquivir.



Figura 2. Mapa com a localização da proveniência das ânforas apresentadas (Carreras, 2004: 76)

A supremacia, em número, das ânforas vinárias e seus derivados, como o *defructum*, em detrimento das oleícolas e de produtos piscícolas, parece demonstrar, de forma inequívoca, que seria o vinho o produto mais importado, encontrando-se, portanto, este precioso líquido entre as preferências das populações locais. O breve estudo de ânforas que aqui se apresenta permitiu constatar que a Província Romana da *Bética* seria o principal centro fornecedor de vinho para o actual concelho de Lousada. Consta-se que em Lousada, durante o período de Augusto, o vinho é importado em quantidades consideráveis, verificando-se um ligeiro declínio, pou-

<sup>6</sup> As ânforas terão certamente acercado a primazia na preferência enquanto recipiente de armazenamento e transporte de vinho, contudo, nos armazéns, seriam os *dolia*, por se tratarem de recipientes de maior capacidade, a receberem essa preferência. As pipas<sup>2</sup> também seriam, pelo século II/III d.C. já empregues; não sabemos se seriam utilizadas só no armazenamento de vinho ou se o transporte com estes recipientes fosse também uma realidade.

co depois, já durante o reinado de Cláudio, para se acentuar o decréscimo das importações deste produto durante a vigência dos Flávios, numa indicação, possível, do surgimento de produtores vinícolas locais.

Julgamos que a existência de elevado número de ânforas vinárias no território do actual concelho de Lousada poderá ser justificada com o facto de nesta região passar, provinda de Mérida (*Emerita Augusta*), uma via que se dirigia para Braga (*Bracara Augusta*)<sup>7</sup> (Dias, 1997:320). Jorge Alarcão (1988:91) faz passar esta via por Meinedo (Lousada), considerando que aqui terá existido um *vici*. Por outro lado, Lousada encontra-se numa área que, de certo modo, lhe confere alguma centralidade em relação a um conjunto de estações arqueológicas de elevada importância regional, entre as quais se destacam *Oculis* (Caldas de Vizela), Monte Mozinho (Penafiel) e *Tongobriga* (Freixo-Marco de Canaveses), que terão desempenhado importante papel em toda a trama económico-administrativa da região.

A proximidade da Cidade Romana de *Tongobriga*, que seria um dos mais importantes entrepostos comerciais na região, e a reduzida distância da confluência dos rios Douro e Tâmega (Dias, 1997:323-324), que favoreceria, desta forma, o comércio fluvial, terão sido factores de relevo na difusão de produtos importados. Lembramos que o território de Lousada estaria na área de influência da cidade romana de *Tongobriga*, mas encontrava-se também estreitamente ligada à região que hoje se designa por Entre-os-Rios, por aí confluir a via romana que provinha de Meinedo e descia a Monte Mozinho.

Cale (Porto), importante centro de comércio fluvial desde tempos Proto-históricos, seria, provavelmente, outro centro nevrálgico de abastecimento à região.

Consideramos que o estudo da rede viária e flu-

vial romana poderá, em muito, contribuir para uma maior clarificação no que respeita à proveniência da grande maioria dos materiais arqueologicamente exumados, pois vemos na circulação viária e fluvial a razão de muitas das aculturações verificadas na região, circunstância que pretendemos clarificar com os trabalhos em curso na área do concelho de Lousada, designadamente no que toca à especificidade da circulação de ânforas vinárias.

Alguns estudos (Morais, 1998; Naveiro López, 1993/94) centrados em *Bracara Augusta*, designadamente no que concerne à utilização de ânforas destinadas ao transporte de vinho, parecem apresentar uma enorme similitude, em termos de resultados, com aqueles observados em Lousada. As ânforas de tipo *Haltern 70* surgem com destacada percentagem relativamente às restantes ânforas vinárias, rondando os 85 a 90% do total de vestígios de ânforas identificados. Parece-nos ser este um dado clarividente quanto à hegemonia desta bebida em relação aos demais produtos de importação, como o azeite ou os preparados piscícolas e seus derivados, cujo transporte em ânforas seria igualmente dependente deste, que era, sem dúvida, um dos principais contentores de transporte no seio do mundo romanizado.

A análise de alguns fragmentos de ânforas provenientes de estações arqueológicas do concelho de Lousada, permitiu anuir da existência de *pez*<sup>8</sup>, embora em quantidade reduzida, como revestimento das paredes internas destas. A reduzida observância de *pez* deverá, na maioria das situações, estar relacionada com a sua degradação em contexto arqueológico.

O uso de *pez* poderia induzir-nos numa suposta aplicação com carácter hermético, exclusivo das ânforas vinárias, contudo, tendo em conta os conhecimentos actuais, o *pez* seria empregue não só na permeabilização de ânforas, enquanto contentores de transporte de vinho e seus derivados, mas tam-

<sup>7</sup> A via romana que atravessaria o actual concelho de Lousada, apesar de não ser considerado um itinerário principal, seria certamente uma variante de um *itinera publica* (via pública) saída de Braga. O Prof. Dr. Lino Dias refere-a na sua Tese de Doutoramento como de ligação entre duas capitais, *Bracara Augusta* e *Emerita Augusta*, tendo-lhe atribuído a designação de *Via 2 (Bracara Augusta – Magnetum – Tongobriga)* (DIAS, 1997: 319-320).

<sup>8</sup> Matéria resultante dos processos de exsudação, destilação e pirólise da resina.

bém para preparados piscícolas, não existindo, todavia, conhecimentos quanto ao revestimento interno dos contentores destinados ao armazenamento e transporte de azeite, sendo claro, ao que tudo indica, que o *pez* não deveria ser utilizado devido a uma incompatibilidade química com este produto (Silva, 2006:15-16).

Como se observa actualmente nos mais variados contentores vinários, a inclusão da origem do vinho e o seu produtor são uma realidade. Também os romanos empregavam um distintivo que revelava um conjunto de informações acerca, não apenas do conteúdo da ânfora, como do agente exportador, a origem, a data do enchimento, o produto, etc. A estes distintivos atribui-se a designação de *tituli picti*<sup>9</sup>, conhecidos na *Bética*, com uma evidente função comercial, sendo a sua utilização empregue entre os séculos I e III d.C. (Silva, 2006:13). Nos fragmentos de ânforas provenientes das escavações levadas a efeito no concelho de Lousada não foram, até ao momento, observados quaisquer distintivos, quer nas formas determinadas quer nos fragmentos cuja forma não foi possível especificar.

#### 4.2 Catálogo das ânforas estudadas

Servimo-nos do trabalho de Rui Morais 1997/1998 para fazer aqui uma curta resenha dos dois principais tipos de ânforas e suas pastas, identificadas em Lousada, principalmente aquelas exumadas nas escavações do Monte de S. Domingos (Cristelos). Face à brevidade deste estudo apenas apresentaremos um tipo de ânfora por cada relação de conteúdo, deixando desta forma para uma próxima oportunidade a realização de um estudo mais aprofundado, que revelará certamente outros dados importantes.

Como de seguida ficará demonstrado tratam-se, maioritariamente, de ânforas de câmbio de era. São deste período o maior de número de ânforas existentes, o que se deve, provavelmente, às áreas intervencionadas. Por outro lado, as ânforas de pe-

ríodos mais tardios são de reduzido número, pela fraca importação que se começa a verificar a partir do século II e III d.C.

##### 4.2.1. Ânforas vinárias

As ânforas *Haltern 70* (classe 15) são sem dúvida o grupo mais numeroso entre as ânforas exumadas no concelho de Lousada, assim como pela maioria das estações do NO de Portugal. Tem uma distribuição genérica a partir de 50 a.C. e 75 d.C., tendo uma capacidade para cerca de 30l. O seu fabrico encontra-se vulgarmente associado à *Bética*, no vale do rio Guadalquivir, entre Hispalis (Sevilha) e Corduba (Córdova) (Banha e Arsénio, 1998:169) e destinava-se ao transporte de *defructum* (derivado vínico). Este tipo de ânforas apresentam normalmente um lábio extrovertido de fita saliente, colo alto, ligeiramente côncavo. Asa gamiforme, de

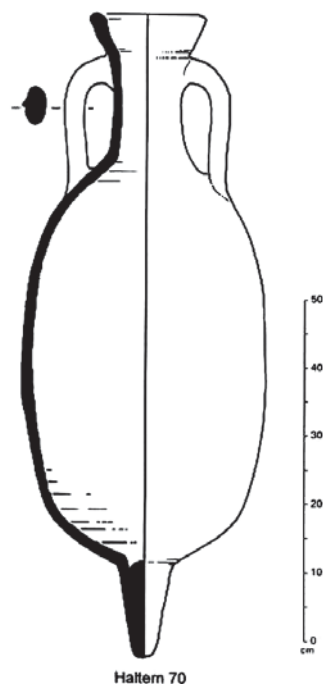


Figura 3. Representação de Haltern 70 (Fonte: <http://www.potsherd.uklinux.net>)

<sup>9</sup> Marcas ou sinais com carácter epigráfico ou não, escritos a tintas negras ou vermelhas, ou por meio de grafitos.



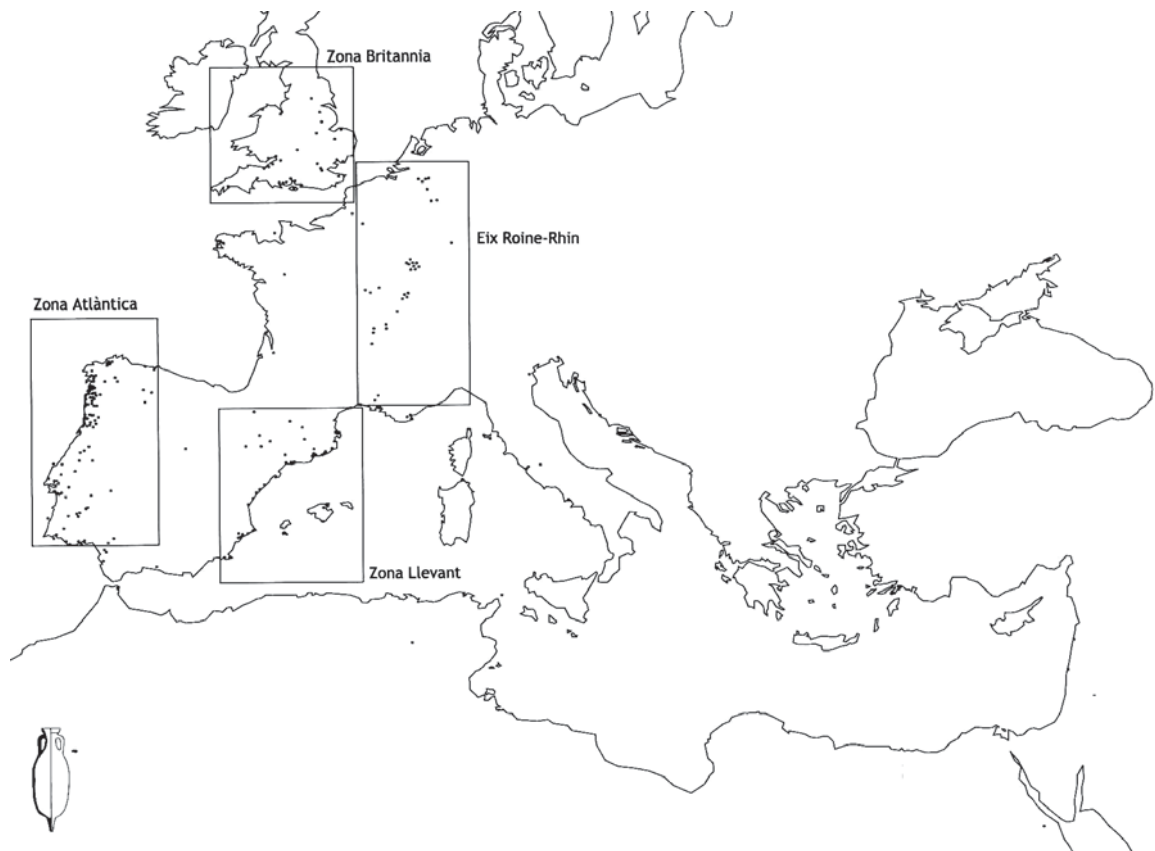


Figura 4. Mapa com a distribuição de sítios arqueológicos com Haltern 70 (Morais e Carreras, 2004: 94)

fita espessa e bilobada na face superior por um chanfro. Bojo barriforme, de ombros vincados. Fundo troncocónico.

**Nº inv. 4815 – Bordo de ânfora Haltern 70**

Pasta cerâmica do grupo de produções peninsulares tipo B8 concernente ao 1º conjunto de ânforas béticas, correspondente, portanto, às ânforas de cronologias tardo-republicanas e alto-imperiais. Bordo com uma abertura de 16 cm de diâmetro. Pasta de coloração bege. Dura e esponjosa. Inclusões muito abundantes de quartzos médios, brancos e coloridos, mal calibrados e hematite; partículas acastanhadas. Superfície alisada e com uma aguada da mesma cor da pasta.

**Nº inv. 4256 – Bordo de ânfora Haltern 70 com arranque da asa**

Pasta cerâmica do grupo de produções peninsulares tipo B8 concernente ao 1º conjunto de ânforas

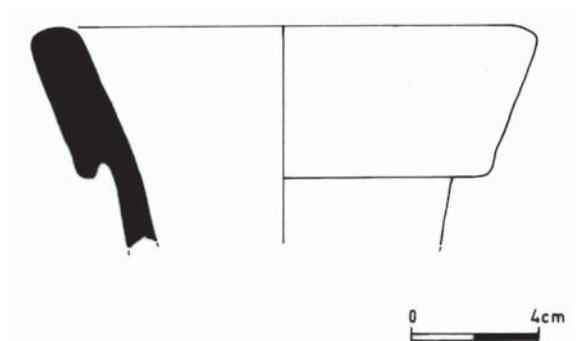


Figura 5. Haltern 70

béticas, correspondente, portanto, às ânforas de cronologias tardo-republicanas e alto-imperiais. Bordo com uma abertura de 17 cm de diâmetro e arranque de asa. Pasta de coloração bege. Dura e esponjosa. Inclusões muito abundantes de quartzos médios, brancos e coloridos, mal calibrados e hematite; partículas acastanhadas. Superfície alisada e com uma aguada da mesma cor da pasta.

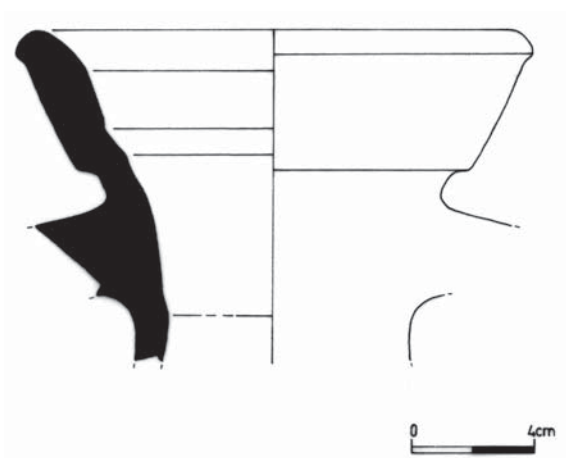


Figura 6. Haltern 70

**Nº inv. 5256 – Bordo de ânfora Haltern 70**

Pasta cerâmica do grupo de produções peninsulares tipo B3 concernente ao 2º conjunto de ânforas béticas, correspondente, portanto, às ânforas de cronologia baixo imperial. Bordo com uma abertura de 16,2 cm de diâmetro. Pasta de coloração vermelho tijolo. Muito dura. Inclusões abundantes com grãos de quartzo mal calibrados e pequenos; hematite muito bem calibrada e por vezes em grande quantidade. Superfície externa coberta por uma aguada avermelhada.

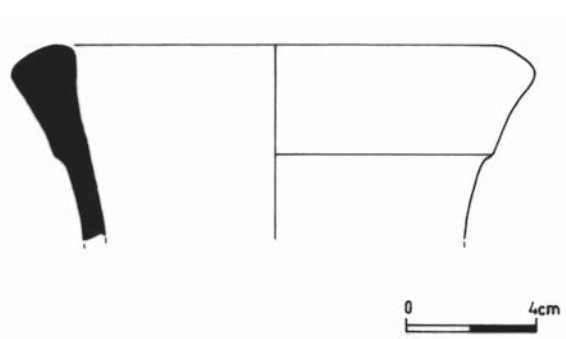


Figura 7. Haltern 70

**Nº inv. 3764 – Fundo de ânfora Haltern 70**

Pasta cerâmica do grupo de produções peninsulares tipo B3 concernente ao 2º conjunto de ânforas béticas, correspondente, portanto, às ânforas de cronologia baixo imperial. Fundo ou bico de ânfora de pasta de coloração vermelho tijolo. Muito dura. Inclusões abundantes com grãos de quartzo mal calibrados e pequenos; hematite

muito bem calibrada e por vezes em grande quantidade. Superfície externa coberta por uma aguada avermelhada.

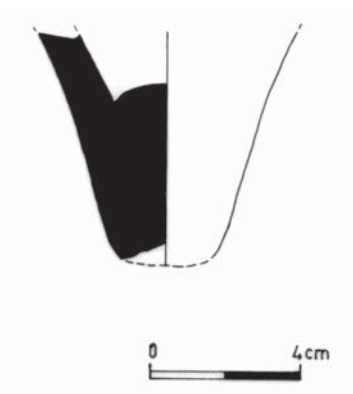


Figura 8. Fundo de ânfora Haltern 70

**4.2.2. Ânfora oleícola ou oleária**

Dressel 20 (classe 25). Trata-se de forma globular provida de duas asas de perfil circular. A capacidade média é de cerca de 60 a 65l., contudo, tem uma variação entre os 40 e os 80l. Apesar de ter uma circulação entre os séculos I e III d.C consideramos que esta ânfora terá uma cronologia em redor do século I, período de Cláudio, tendo em conta o contexto arqueológico do achado, ou seja, apareceu em níveis onde surgiram as vulgares ânforas *Haltern 70*. Conteriam vulgarmente azeite, porém, ocasionalmente poderiam conter conservas de azeitona (Sealey, 1985:74).

**Nº inv. 4976 – Bordo de ânfora Dressel 20 (?)**

Pasta cerâmica do grupo de produções peninsulares tipo B10 concernente ao 1º conjunto de ânforas béticas, correspondente, portanto, às ânforas de cronologias tardo-republicanas e alto-imperiais. Bordo com abertura de 14,8 cm de diâmetro. Pasta de coloração bege amarelada. Pouco dura e pouco esponjosa. Inclusões abundantes de grãos de quartzo mal calibrados, pequenos a grandes; ínfimas partículas de mica e algumas partículas raras de hematite. Superfície alisada da mesma cor da pasta.



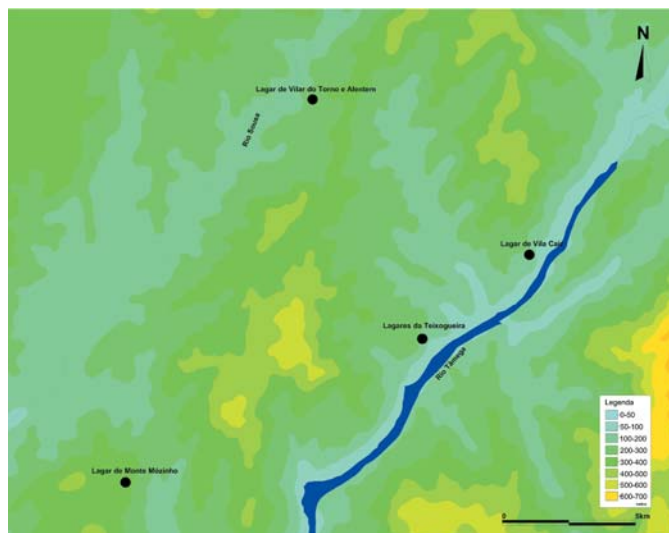
**Figura 9.** Representação de Dressel 20  
(Fonte: <http://www.potsherd.uklinux.net>)



**Figura 10.** Dressel 20 (?)

## 5. Infra-estruturas vinárias do Entre Sousa e Tâmega

Com o intuito de aditar alguns elementos ao estudo vitivinícola, propomo-nos referir aqui um conjunto de cinco infra-estruturas localizadas nesta região e associadas à prática desta actividade.



**Figura 11.** Mapa com localização dos lagares

No Monte Mozinho foi identificado no interior de um núcleo habitacional (*sector A*) datado da segunda metade do século I d. C., um lagar situado em espaço vazio e descoberto.



**Figura 12.** Lagar de Monte Mozinho

No lugar de Coura (Vila Caiz - Amarante), existe um povoado fortificado em um alto alcantilado, onde a Teresa Soeiro (1984:42) identificou um lagar escavado na rocha cuja tipologia se assemelha a dois lagares por nós identificados em Vila Boa de Quires (Marco de Canaveses). A cronologia deste tipo de estruturas é de difícil atribuição, porquanto se encontram dissociados de qualquer contexto estratigráfico. Porém é de referir que os lagares identificados em Monte Mozinho (Penafiel) e em Coura (Vila Caiz-Amarante) se encontram no interior de povoados fortificados, estando o primeiro cronologicamente datado da segunda metade do século I d.C. e o segundo se encontrar implantado em área cujos vestígios identificados são de cronologia antiga. Lino Dias (1997:296) refere em Coura a presença de uma lagareta compartimentada, contudo, diz não existirem vestígios arqueológicos visíveis. Nas proximidades de Coura, em Vilarinho (Vila Caiz - Amarante), são referenciados um conjunto avultado de elementos de construção, *terra sigillata* e vestígios de uma necrópole, postos a descoberto em 1909, na sequência de trabalhos de terraplanagem para a construção da estação





Figura 13. Lagar de Vila Caiz

ferroviária de Vila Caiz (Dias, 1997:296), materiais que se encontram datados entre o século III e IV d.C. Apesar de a implantação da dita infra-estrutura em área cuja ocupação se encontra associada à Idade do Ferro, não descartamos a possibilidade de uma associação à possível *Villa* de Vilarinho. A con-



Figura 14. Lagar 1 da Teixogueira

firmar-se a sugerida associação vem corroborar com os dados que temos vindo a recolher, enquadrando-se o lagar de Coura na produção vinícola operada na região a partir, provavelmente, do século III d.C.

A existência de dois lagares rupestres, no lugar da Teixogueira (Vila Boa de Quires – Marco de Canaveses), distanciados entre si cerca de 23 metros, atesta a intensa e importante actividade vinícola nesta vasta região a que nos reportamos.

Os dois lagares rupestres de Vila Boa de Quires estão próximos de uma capela do século XIV, associada a um casal provavelmente também do período medievo, contudo, nas proximidades dos referidos lagares passava a via romana que se dirigia para *Tongobriga* (Dias, 1997:320), não sendo de descartar a possibilidade de estes lagares estarem relacionados com um casal ou de uma *Villa* romana.

Apesar da similitude morfológica destes lagares com outros congéneres da região, é difícil a sua datação por se tratarem de infra-estruturas cuja tipologia<sup>10</sup> se conhece desde recuada memória até tempos modernos e, tal como anteriormente referi-



Figura 15. Lagar 2 da Teixogueira

<sup>10</sup> Os lagares a que nos referimos apresentam, normalmente, uma estrutura composta por um *calcatorium*, *lacus* e prensa, cavados directamente sobre a rocha granítica. O *calcatorium* era uma plataforma aplanada destinada ao esmagamento das uvas, actividade que poderia ser realizada com as mãos ou com os pés. Deste receptáculo passava o mosto por um pequeno orifício desembocando no *lacus*. Aqui o mosto era recolhido para ânforas ou outros recipientes, durante a época Romana; situação similar seria na Idade Média, embora os recipientes fossem agora substituídos por outros, como os *dolia* ou talhas. A prensa, tal como o nome indica, estava destinado à prensagem das uvas, após o esmagamento no *calcatorium*. A profundidade e as exíguas dimensões dos lagares identificados até ao momento, indiciam um processo de fabrico de vinho, conhecido de bica aberta, ou seja não haveria fermentação do mosto no próprio lagar.



**Figura 16.** Lagar de Vilar do Torno e Alentém

do, estarem dissociados de estratigrafia e espólio nas imediações.

Em Vilar do Torno e Alentém (Lousada) existe um lagar<sup>11</sup>, conhecido pela população local como Lagar dos Mouros. De invulgar morfologia, trata-se de uma singular infra-estrutura, provavelmente associada a uma pequena propriedade agrícola, cuja vocação seria a vitivinicultura. Lino Dias localiza aqui um provável complexo rural do tipo *Villa*, pese embora os vestígios se cingirem a «*uma lagareta com três cavidades*» (Dias, 1997:302). Mendes Pinto, corroborando esta tese, enquadra o lagar no período romano, considerando que se trataria de uma infra-estrutura «*do tipo de pequenos lagares de vinho ou de azeite*» (Pinto, 1992).

Não muito distante do lagar de Vilar do Torno e Alentém, muito próximo da Quinta de Vila Verde (Caíde de Rei - Lousada), é-nos referido num documento de 1709<sup>12</sup> um lugar conhecido por *Outeiro de Lagar dos Mouros*. Actualmente, para além da memória, nada subsiste do referido lagar, porém, dada a pervivência do topónimo e a persistência de afloramentos susceptíveis

de terem albergado semelhante estrutura, optou-se pela sua inclusão neste estudo.

Quer o lagar de Vilar do Torno e Alentém, quer o de *Outeiro de Lagar dos Mouros* (Caíde de Rei), ambos no concelho de Lousada, encontram-se implantados em terras de boa aptidão agrícola, servidos de água e de boa exposição solar reunindo, desta forma, as condições propícias à implantação de vinhedos, facto que pode ainda hoje ser observado pelo plantio recente de vinhas na Quinta de Vila Verde, assim como a permanência de alguma vinha de enforcado um pouco por toda a área envolvente. Tal situação leva-nos a considerar que a área de implantação dos lagares indicados poderão estar associados a uma *Villa* romana, de que são prova evidente os inúmeros fragmentos cerâmicos, que juncam pelo solo na já referida Quinta de Vila Verde, enquadráveis entre o século III e IV d.C. Estariam estes dois lagares associados a um mesmo *fundus* da *Villa*? Ou, pelo contrário, existiria uma *villa* e um casal, cada um com o seu *fundus* próprio?

A existência de uma *Villa* romana, na área correspondente à Quinta de Vila Verde (Caíde de Rei - Lousada), com a *pars rústica* articulada à *pars urbana*, parece-nos aceitável, somente levantamos algumas questões no que se refere à proximidade do lagar de Vilar do Torno e Alentém, dado considerarmos pouco viável a existência de um casal a tão curta distância. Desta forma, inclinamo-nos para a possibilidade de estarmos perante um *fundus* amplo, correspondente à *villa* romana da Quinta de Vila Verde. No lagar de Vilar do Torno e Alentém, não foram, até ao momento, identificados quaisquer vestígios para além de material de construção (Pinto, 1995:278). A intensa alteração topográfica da área envolvente não permite, de momento, avançar com outras interpretações, apenas uma sondagem nas proximidades do rio Sousa, onde se observa uma maior potência estratigráfica, poderá revelar os dados indispensáveis a conclusões mais proficientes.

<sup>11</sup> A primeira referência a este lagar até ao momento conhecida, data de 1913, da autoria de P. Bravo e D. de Oliveira, na sua obra *Vinificação Moderna* (Bravo-Oliveira, 1913: 242).

<sup>12</sup> Prova documental – 26; A.D.P. – Cabido, Lv. 1706, fol. 360v. Documento de demarcação e divisão da freguesia de Meinedo, iniciada em 10 de Setembro de 1709 (Lopes, 2001:98-101).



## 6. Considerações finais

No actual território nacional parece possível supor-se a existência de produção de vinho em terras a sul, ainda em época pré-romana, resultado das conquistas levadas a efeito por Roma durante o século II e I a.C., embora até então o nosso país fosse essencialmente importador de vinho itálico (Fabião, 1998:169). Fruto de um solo de características e peculiaridades bem conhecidas pelos povos que por aqui foram encontrando paragem, a costa mediterrânica foi, desde sempre, um espaço cuja geo-morfologia propiciou a instalação de vinhedos. A criação da Tarraconense e da Bética pelos romanos e a subsequente ocupação dos solos vão denunciar interesses económicos por estas terras, local onde a vinha, a par do cereal e do azeite, foram sobejamente explorados.

O vinho teve na Bética o seu expoente máximo, facto que se reflecte na sua excelência. Centro nevrálgico da produção de vinho de qualidade, daqui saiu o ror de vinho consumido em Lousada até ao século II-III d.C., período a partir do qual se verifica um crescente decréscimo, conotado com a provável implantação e exploração de vinhedos na região, que nos parece corroborada pela existência de lagares ou lagaretas cavadas na rocha e, simultaneamente, por um decréscimo do número de ânforas vinárias no registo arqueológico.

Com efeito, terá sido a partir da conquista definitiva do noroeste peninsular, em finais do século I a.C., que as populações indígenas terão começado a denotar hábitos de consumo de vinho. A cronologia proposta para o início de tais práticas, parece comprovada pelo volume de importações de ânforas tipo *Haltern 70*, em detrimento dos restantes tipos identificados, indiciador, *per si*, da importância que o vinho veio a adquirir enquanto bebida de «socialização», mesmo em prejuízo do consumo de outras bebidas que conotavam estas populações com uma certa «barbárie».

Se o consumo de vinho parece ter-se firmado entre fins do século I a.C. e início da centúria seguinte, já a produção vinícola se encontra ainda numa nebulosa certeza, embora para a região a que nos reportamos, os dados existentes apontem para uma efectiva produção entre o século III e IV d.C.<sup>13</sup> O Édito de Caracala (212 d.C.) terá tido na região relevado impacto, nesse sentido. A atestá-lo, estão um conjunto de dados que temos vindo a compilar no concelho de Lousada e que apontam, ao que tudo indica, para uma reestruturação viária e para o surgimento de novos aglomerados rurais do tipo *Villa* ou casal, surgidos a partir do século III<sup>14</sup>. As *Villae* e, presumivelmente os casais, terão mesmo tido um importante papel no desenvolvimento agrícola na região, sobretudo como unidades económicas básicas da agricultura romana (Rodrigues, 1998:163). Também o Castro de S. Domingos (Cristelos - Lousada) apresenta uma intensa transformação em finais do século I a .C., sequenciada, nos inícios da centúria seguinte, pela descida da população para a base do monte, em busca, certamente, de melhores terrenos agrícolas e aplanados, bem ao gosto dos romanos que *seleccionavam os locais que permitissem boas relações viárias e proximidade de rios, criando condições para a circulação de informações e de produtos* (Dias, 1997:325). A comprovar esta transformação está a construção de uma *domus* romana na base deste povoado, estrutura que sofre, cerca do século III d.C., uma avultada transformação que lhe aumenta a área em quase o triplo. Situação análoga parece verificar-se igualmente na Quinta de Vila Verde (Caíde de Rei) e na Quinta dos Padrões (Meinedo), para onde são apontadas cronologias de fundação em redor do século III.

Se tivermos em consideração os numismas entesourados, as necrópoles da região (Eira Vedra, em Lousada; Croca e Bustelo, em Penafiel; e Canaveses,

<sup>13</sup> Apenas o lagar de Monte Mozinho (Penafiel), identificado no interior de um núcleo habitacional (*sector A*), apresenta uma cronologia discordante para a introdução da produção vinica na região, pois apresenta-se datado do século I d.C.

<sup>14</sup> Nenhuma *Villa* ou casal romano situada no concelho de Lousada foi, até ao momento, arqueologicamente intervencionado, pelo que nos valemos de alguns, parcos, indícios cerâmicos de superfície, fruto de recentes trabalhos de prospecção levados a cabo pelo Gabinete de Arqueologia da Câmara Municipal.

em Marco de Canaveses) e os marcos miliários<sup>15</sup> (Tuías, Freixo, Soalhães e Carreirinha (Mesquinhata/Gôve) (Dias, 1997:320-321), rapidamente depreendemos que, de facto, a atribuição do direito de cidadania aos indivíduos livres do Império, embora resultando em perda de privilégios para Roma, causou alterações profundas na geografia da região, com a consequente ocupação de terrenos, até aí, incultos.

Embora os dados arqueológicos relativos às infra-estruturas vinárias continuem a pecar por escassos, certamente mais fruto de uma lacuna no rastreio dos territórios que pela efectiva ausência desses vestígios materiais<sup>16</sup>, a verdade é que os poucos elementos até agora inventariados (apenas 5 la-

gares e uma referência documental a um outro, actualmente destruído) padecem de evidentes problemas de interpretação, designadamente ao nível do seu balizamento cronológico, em virtude da escassez de intervenções arqueológicas de carácter intrusivo realizadas até à data. Desta forma, e apesar das adendas sistemáticas de informação, a verificar-se este estranho alheamento da comunidade científica face às materialidades relacionáveis com a actividade vinícola, muitas das assumpções relativas ao consumo e à produção do vinho na região do Vale do Sousa, por mais verosímeis à partida, continuarão a gravitar na esfera da mera conjectura académica.

---

<sup>15</sup> Lino Dias refere que *é a partir de meados do séc. III e durante o séc. IV que as estradas são marcadas com miliários, o que demonstra algum fomento na região* (1997:342).

<sup>16</sup> Para além de ânforas e das infra-estruturas apontadas para a região do concelho de Lousada, mais nenhum elemento indiciador de consumo ou produção vinícola foi aqui detectado no decurso dos trabalhos de prospecção, embora como, refere Sá Coixão (2002:58) os *dolia* fossem também empregues no seu armazenamento. Com efeito, para além de vestígios de *dolium* junto à lagareta de Regadas, em Rumansil I o autor identificou entalhes realizados a cinzel, na rocha granítica, que terão servido de encosto às panças dos *dolia*, o que parece indicar que os citados contentores terão de facto sido empregues no armazenamento de vinho nas *cellas vinarias*.

## Bibliografia

ALARCÃO, J. (1988) - O domínio romano em Portugal. Mem Martins. Publicações Europa-América.

ALARCÃO, J. (2004) - Introdução ao estudo da Tecnologia Romana. Cadernos de Arqueologia e Arte. 7. Coimbra: Instituto de Arqueologia da FLUC.

ALMEIDA, C.A.B. (1996) - O Cultivo da vinha durante a Antiguidade Clássica na Região Demarcada do Douro. Ponto da situação. *In Douro – Estudos & Documentos*. Vol. I (2). Porto: GEHVID, p.18-30.

ALMEIDA, C.A.B. (2001) - O vinho e a pretensa barbárie dos povos galaicos, Actas do II Simpósio Internacional de História e Civilização da Vinha e do Vinho. *In Douro Estudos & Documentos*. Nº 11. Porto: GEHVID, p.67-81.

ALMEIDA, C.A.B. (2003) - Povoamento Romano do Litoral Minhoto Entre o Cavado e o Minho. Dissertação de Doutoramento em Pré-História e Arqueologia. Vol. VII.

ALMEIDA, C.A.B.; PINTO, P.; COSTA, P.J. e ALMEIDA, P.B. (1997) - Os lagares cavados na rocha do castelo de Castorigo – Pegarinhos (Alijó). *In Douro Estudos & Documentos*. Vol. II (4). Porto: GEHVID, p.15-24.

ALMEIDA, C.A.B.; ANTUNES, J.V.; e FARIA, P.B. (1999) - Lagares cavados na rocha: uma reminiscência do passado na tradição da técnica vinícola no vale do Douro. *In Revista Portuguesa de Arqueologia*. Vol. 2. Nº 2. Lisboa: IPA, p.97-140.

ANTUNES, J.V. e FARIA, P.B. (1997) - Estações romanas na região Demarcada do Douro, *in Douro – Estudos & Documentos*. Vol. I (3). Porto: GEHVID, p.11-16.

ANTUNES, J.V.; FARIA, P.B. e ALMEIDA, P.B. (1998) – Aspectos da História Antiga de Longroiva. *In Douro – Estudos & Documentos*. Vol. III (5). Porto: GEHVID, p.220-224.

BANHA, C.M.S. e ARSÉNIO, P.A.M. (1998) - As ânforas romanas vinárias de *Seilium* (Tomar), *conventus Scallabitanus*. *In Revista Portuguesa de Arqueologia*. Vol. 1. Nº 2. Lisboa: IPA, p.165-190.

BRAVO, P. e OLIVEIRA, D. (1913) - Vinificação Moderna. Porto.

CARDOZO, M. (1946) - Lagares dos Mouros. *In Actas y Memorias de la Sociedade Española de Antropologia, Etnografia y Pré-história*. Madrid. 21 (1/4), p.134-150.

CARRERAS, C. (2004) - Geografia de la producció de les Haltern 70. *In Monografies del Casc 5 (Culip VIII i les àmfors Haltern 70)*. Girona: Museu d'Arqueologia de Catalunya, p.75-81.

COIXÃO, A.N.S. (1996) - Carta Arqueológica do

Concelho de Vila Nova de Foz Côa. Vila Nova de Foz Côa.

COIXÃO, A.N.S. (2002) - Lagares e lagaretas nas Áreas de Freixo de Numão e Murça do Douro (Concelho de Vila Nova de Foz Côa). *In Côavisão: Cultura e Ciência*. Nº 4. Vila Nova de Foz Côa: Câmara Municipal de Vila Nova de Foz Côa, p.57-71.

DIAS, L.A.T. (1997) - *Tongobriga*. Lisboa: IPPAR.

DIOGO, A.M.D. (1987) - Quadro tipológico das ânforas de fabrico lusitano. *In O Arqueólogo Português*. Série IV. Vol. 5. Museu Nacional de Arqueologia e Etnologia, p.179-191.

DIOGO, A.M.D. (1999) - Ânforas provenientes de achados marítimos na costa portuguesa. *In Revista Portuguesa de Arqueologia*. Vol. 2. Nº 1. Lisboa: IPA, p.235-248.

DIOGO, A.M.D. e CARDOSO, J.P. (2000) - Ânforas béticas provenientes de um achado marítimo ao largo de Tavira, Algarve. *In Revista Portuguesa de Arqueologia*. Vol. 3. Nº 2. Lisboa: IPA, p.67-79.

DIOGO, A.M.D. e PAIXÃO, A.C. (2001) - Ânforas de escavações no povoado industrial romano de Tróia, Setúbal. *In Revista Portuguesa de Arqueologia*. Vol. 4. Nº 1. Lisboa: IPA, p.117-140.

FABIÃO, C. (1987) - Ânforas romanas republicanas de um depósito de Mértola no Museu Nacional de Arqueologia e Etnologia. *In O Arqueólogo Português*. Série IV. Vol. 5. Museu Nacional de Arqueologia e Etnologia, p.125-148.

FABIÃO, C. (1998) - O vinho na Lusitânia: reflexões em torno de um problema arqueológico. *In Revista Portuguesa de Arqueologia*. Vol. 1. Nº 1. Lisboa: IPA, p.169-198.

FABIÃO, C. (2004) - Centros oleiros da Lusitânia: balanço dos conhecimentos e perspectivas de investigação. *In Actas del Congreso Internacional FIGLINAE BAETICAE*. Talleres alfareros y producciones cerámicas en la Bética romana (ss. II a.C – VII d.C.). Universidad de Cádiz, Noviembre 2003. B.A.R. int. ser. 1266. Oxford. 2004, p.379-410.

FALCÓN, M.C.; FERNÁNDEZ-GALIANO, E. e LÓPEZ-MELERO, R. (1997) - Dicionário de Mitologia Clássica. 1ª Ed. Lisboa: Editorial Presença.

GRAU-ALMERO, E. *et al.* (2001) - Médio ambiente, agricultura y ganadería en el territorio de Kelin en Época Ibérica. *In Los iberos en la Comarca de Requena-Utiel (Valencia)*, Alberto J. Lorrio (ed.). Alicante: Publicaciones de la Universidad de Alicante, p.89-103.

HAMILTON, E. (1991) - A Mitologia. 4ª Ed. Lisboa: Publicações Dom Quixote.

LOPES, E.T. (2001) - Meinedo: Subsídios para uma possível História desta freguesia. Lousada: Câmara Municipal de Lousada.

LOPES, E.T. (2004) - Lousada e as freguesias na Idade Média. Lousada: Câmara Municipal de Lousada.

MATA PARREÑO, C. *et al* (1997) - El Vino de Kelin: Introducción a las prácticas agrícolas y ganaderas de época ibérica en la Comarca de Requena-Utiel. Utiel-Requena: Universitat de València-Departament de Prehistòria I Arqueologia.

MATA PARREÑO, C. *et al* (2001) - Kevin (Caudete de las Fuentes, València) y su territorio. *In* Los Iberos en la Comarca de Requena-Utiel (Valencia). Alberto J. Lorrio (ed.). Publicaciones Universidad de Alicante, p.75-87.

MORAIS, R. (1998) - As ânforas da zona das Carvalheiras: Contribuição para o estudo das ânforas romanas de *Bracara Augusta*. *In* *Cadernos de Arqueologia: Monografias*. Braga: Universidade do Minho - Instituto de Ciências Sociais.

MORAIS, R.M. (1997/98) - Sobre a hegemonia do vinho e a escassez do azeite no Noroeste Peninsular nos inícios da romanização. *In* *Cadernos de Arqueologia. Série II*. Vol. 14-15. Braga: Unidade de Arqueologia da Universidade do Minho, p.175-182.

MORAIS, R. e CARRERAS, C. (2004) - Geografía del consum de les Haltern 70. *In* *Monografies del Casc 5 (Culip VIII i les ânfores Haltern 70)*. Girona: Museu d'Arqueologia de Catalunya, p.93-115.

NAVEIRO-LÓPEZ, J.L. (1993/94) - Las ânforas de las Carvalheiras (Braga). Fragmentos de las campañas de 1983, 84, 85 y 86. *In* *Cadernos de Arqueologia. Série II*. Vol. 10-11. Braga: Unidade de Arqueologia da Universidade do Minho, p.203-243.

NUNES, H.B. (1999) - Obras de Mário Cardozo, Vol. II. Porto: Fundação Eng. António de Almeida, p.687-701.

PINTO, J.M.M. (1992) - Lousada: Plano Director Municipal. Lousada. Câmara Municipal de Lousada (Policopiado).

PINTO, J.M.S.M. (1995) - O povoamento da bacia superior do rio Sousa da Proto-História à Romanização.

1º Congresso de Arqueologia Peninsular. Actas V. *In* *Trabalhos de Antropologia e Etnologia*. Vol. 35 (1). Porto: Sociedade Portuguesa de Antropologia e Etnologia. p. 265-289.

REVILLA-CALVO, V. (1998) - Modelos económicos y modelos culturales en una sociedad provincial romana: el vino en Hispania. *In* *Boletim do CPA*. Nº 5/6. Campinas.

RIBEIRO, O. (1998) - Portugal: o Mediterrâneo e o Atlântico. Coleção. Nova Universidade. 7ª Ed. Lisboa: Livraria Sá da Costa.

RODRIGUES, Nuno Simões (1998) - O vinho e a economia agrícola romana (séculos III a.C. – I d.C.). *In* Douro – Estudos & Documentos. Vol. III (6). Porto: GEHVID, p.161-174.

SÁ COIXÃO, A.N. (2002) - Lagares e Lagaretas nas Áreas de Freixo de Numão e Murça do Douro (Concelho de Vila Nova de Foz Côa). *In* *Côavisão: cultura e ciência*. Nº 4. Vila Nova de Foz Côa: Câmara Municipal de Vila Nova de Foz Côa, p.57-71.

SCHMIDT, J. (1995) - Dicionário de Mitologia Grega e Romana. Lisboa: Edições 70.

SEALEY, P.R. (1985) - Amphoras from the 1970's excavations at Colchester Sheepen. *British archaeological reports*. British series, 142, BAR. Oxford.

SILVA, L.J.S.G. (2006) - Resina e Pez em época romana. Esposende: FLUP (Policopiado).

SOEIRO, T. (1984) - Monte Mozinho. Apontamentos sobre a ocupação entre Sousa e Tâmega em época romana. Penafiel: Boletim Municipal de Cultura. 3ª Série. Nº 1. Penafiel.

#### Documentos electrónicos

TYERS, P. A. (2003) - Atlas of Roman Pottery - *Amphoras*. [Em linha]. [Consult. 20 Dez. 2005]. Disponível em WWW:\_URL: [http:// www.potsherd.uklinux.net](http://www.potsherd.uklinux.net)