

O VINHO E A VINHA NO CONTEXTO DA ROMANIZAÇÃO DO VALE DO DOURO PORTUGUÊS

Pedro Pereira

Arqueólogo. Investigador do CITCEM (FLUP, FCT)

RESUMO

O vinho, desde o período romano, ocupa uma posição preponderante enquanto alimento de prestígio, produto místico e elemento civilizacional e será, até aos nossos dias, a principal fonte de rendimento das populações locais.

A vinha, o cereal e a oliveira constituem a triologia da alimentação básica romana, uma das bases do processo de aculturação de novos territórios, que irá subsistir até aos nossos dias como triologia mediterrânica. A sobrevivência destes produtos é fruto tanto do seu enraizamento na psique socio-cultural local e económica como da sua associação à religião e liturgia cristãs.

Quando falamos de romanização é impossível não referirmos a vertente económica deste processo: um dos propósitos de conquistar novos territórios era, também, o dominar dos seus mercados e produções. O Douro não será a excepção à regra.

Palavras-chave: *Vinho; Vale Do Douro; Romanização.*

ABSTRACT

Since roman times, wine has occupied a major position as a prestige foodstuff, mystical element and civilizational element. It will also be the predominant income source for local populations until today.

Vineyards, cereal fields and olive groves constitute the basic roman foodstuff trilogy. This will be a major part of their acculturation process when arriving in new territories and that will survive to this day known as the Mediterranean tril-

ogy. It has lasted this long because of its enthrallment on the local social and cultural psyche as well as in the local economy and its association to Christian liturgy and religion.

When speaking on the romanization process it's impossible not to refer the economic side of it: one of the objectives when conquering new territories was also to dominate their markets and productions. The Douro is no exception to this rule.

Keywords: *Wine; Douro Valley; Romanization.*

A narrativa do vinho e da vinha no Vale do Douro inicia-se há cerca de dois milénios. No entanto, para podermos contar esta história, temos que a iniciar falando do início das investigações e pesquisas, realizadas muitas vezes por indivíduos interessados, com pouca ou nenhuma formação nas áreas das ciências sociais ou humanas. Serão homens como Ricardo Severo, arquitecto de formação, Francisco Alves, o famosíssimo Abade de Baçal ou Fernando de Russel Cortez, topógrafo, que iniciarão a investigação sobre o período romano no Vale do Douro e acabarão por construir as bases para tudo aquilo que conhecemos hoje em dia sobre este território.

Em 1947, Fernando de Russel Cortez escreve ao director do Instituto do Vinho do Porto um dos seus primeiros relatórios de progresso¹. No ano anterior, Cortez havia obtido uma bolsa do IVP para estudar a História do Douro e, imediatamente numa das suas primeiras viagens de reconhecimento, visita um sítio que já havia sido alvo

de um artigo poucos anos antes por Carlos Teixeira, que havia tido a oportunidade de fotografar uma «piscina» de mosaicos e recolher algumas peças², entre as quais um fragmento de *dolium* com a epigrafe «LF».

A primeira intervenção no Alto da Fonte do Milho iniciou-se à no verão de 1947 e irá perdurar até ao final da década. Cortez selecciona apenas interencionar o cabeço principal, afastado da zona onde, em 1939, Carlos Teixeira havia verificado a existência de uma «piscina» revestida a mosaicos³, o que hoje se considera ter sido parte da *pars urbana* da exploração agrícola.

Cortez caracteriza a Fonte do Milho como um «castellum». No entanto, a descoberta de uma estrutura de lagar de vinho, o primeiro de cronologia romana descoberto no Vale do Douro, no cabeço, associada a outras várias construções e a espólio notoriamente de cronologia romana, fez com que, durante décadas, se diversos investigadores se debruçassem sobre a inter-

¹ CORTEZ, 1947a.

² TEIXEIRA, 1939.

³ Idem.

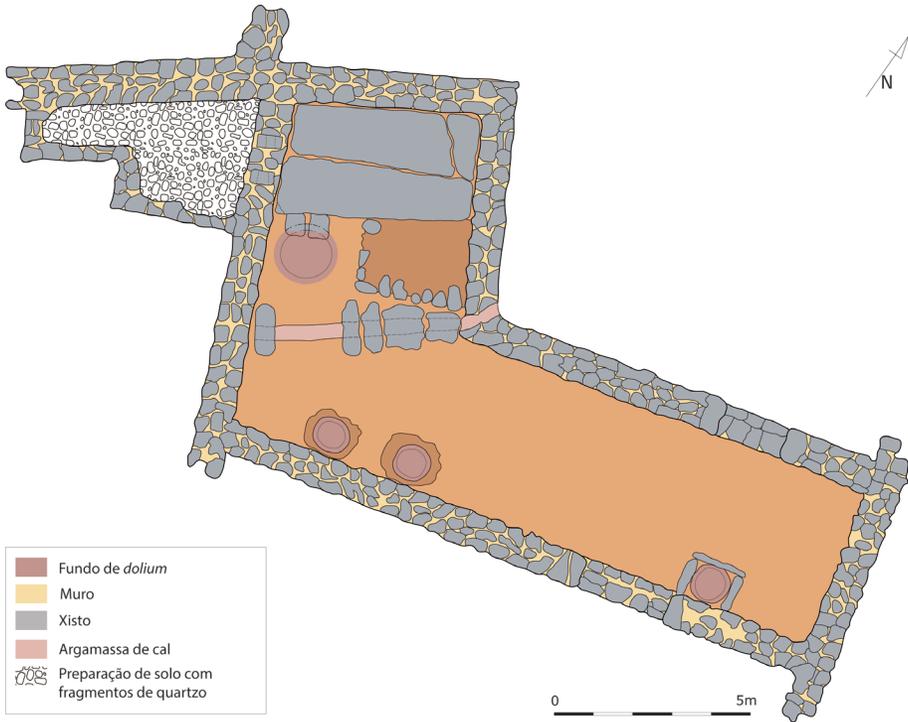


Imagem 1: Alto da Fonte do Milho (infografia de P.Pereira (2017) a partir de F.R. Cortez (1948).

pretação, sugerindo poder tratar-se de uma *mutatio*, de um povoado fortificado adaptado durante a romanização ou mesmo de uma estrutura mais tardia, construída sobre um povoado romano. A intervenção realizada entre 2010 e 2012 por Javier Larrazabal e financiada pela Direcção Regional da Cultura do Norte permitiu que fossem identificadas estruturas de muralha mais antigas, de um povoado da proto-história, cujo espaço interior foi remodelado para uma função eminentemente agrícola durante a romanização.

O sítio de Rumansil I, localizado em Murça do Douro, Freixo de Numão, foi descoberto por A.N.S. Coixão na

década de 1980. A intervenção realizada neste pequeno estabelecimento agrícola fornecerá dados preciosos para compreender o panorama da viti-vinicultura romana no Vale do Douro no século III d.C.

Rumansil I, com uma área edificada inferior a 200 m², é composto por três blocos de edifícios: o primeiro, a Sudeste, é composto por duas estruturas circulares, fornos cerâmicos, e uma área para armazenamento de material combustível. Estas estruturas de produção foram já alvo de vários estudos⁴.

⁴ SILVINO, COIXÃO e MAZZA, ??; COIXÃO, PEREIRA e SILVINO, 2016; COIXÃO, SILVINO

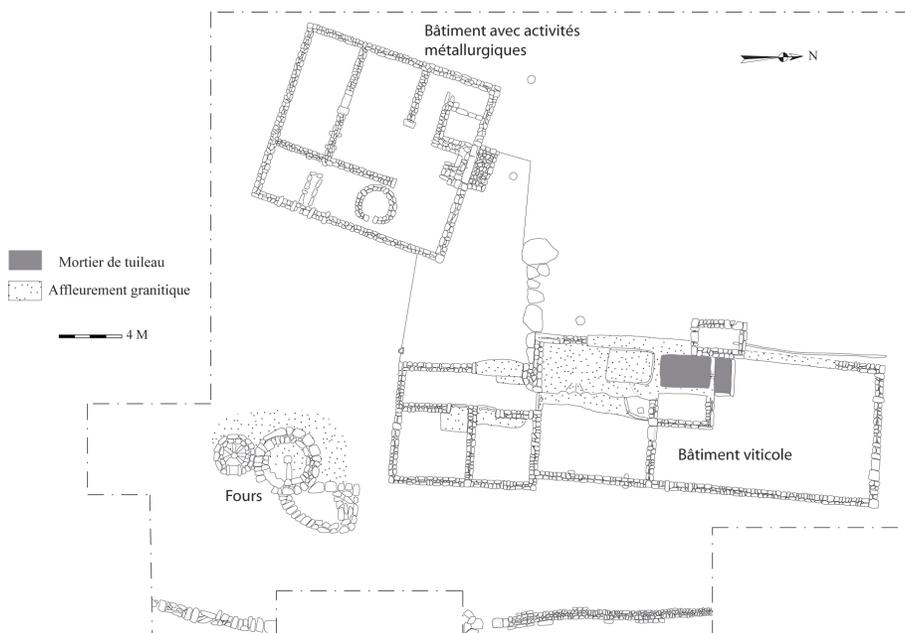


Imagem 2: Rumansil I. Planta do sítio (COIXÃO, SILVINO e MAZZA, 2003).

Todavia, devemos destacar que o forno I era dedicado à produção de cerâmica de mesa comum, enquanto que o forno II aparenta ser utilizado exclusivamente para a produção de grandes recipientes cerâmicos de tipo *dolium*. O segundo bloco de edificado de Rumansil I, localizado a Norte, compreende a *cella vinaria* da exploração agrícola. Quatro divisões, organizadas em torno de um maciço rochoso escavado, compõem a zona de armazenamento do sítio, sendo que a estrutura de prensagem estava localizada no maciço rochoso, escavado em dois tanques, um servindo de *calcatorium* e o outro de *area*. Foram ainda construídos outros três tanques, adossados a este rochedo, com utili-

dades diversas. Finalmente, a Sudoeste, encontra-se um edifício com duas divisões principais e onde ocorreriam uma série de actividades para apoio à viti-vinicultura, com especial relevo para a pequena forja de ferro aí encontrada.

Vale do Mouro, localizado na Coriscada, encontra-se no concelho da Mêda, já na área do Alto Douro Superior. Intervencionado deste 2003, esta exploração agrícola ocupa uma área extensa, sendo que apenas uma pequena parcela foi alvo de intervenções, correspondendo às áreas da *pars urbana* e da *pars rustica*.

No extremo Noroeste da *pars urbana* de Vale do Mouro localiza-se um edifício de planta rectangular, com cerca de 150 m², dividido em três partes

e PEREIRA, 2017; PEREIRA, 2017.



Imagem 3: Vale do Mouro. Vista dos tanques do lagar (P. Pereira, 2010).

principais: a Norte, uma zona onde foi localizado o contrapeso cilíndrico do lagar, seguido imediatamente de uma zona com um solo recoberto a *opus signinum* que se encontra ligado a três tanques (um *calcatorium*, um *lacus musti* e um *lacus*) e, finalmente, uma grande área aberta onde foram detetadas estruturas negativas de tipo buraco de poste e outros elementos que apontam para a existência de um piso construído em materiais perecíveis. Seria nesta última área que seria realizado o armazenamento de vinho, muito provavelmente em toneis. Podemos observar paralelos noutros sítios com cronologias e morfologias de ocupação do espaço similares um pouco por todo o mundo mediterrânico embora, em Portugal, apenas outros dois sítios tenham fortes semelhanças: o sítio do

Praço (Freixo de Numão)⁵ e o sítio de Torre de Palma (Vidigueira)⁶.

O processo de intervenção no sítio de Trás do Castelo (Vale de Mir, Alijó) iniciou-se em 2012. Localizado na encosta nascente de um castro, o estudo deste sítio revelou a existência de uma exploração agrícola de época romana.

Ao longo do estudo do sítio foram identificadas uma série de estruturas relacionadas com a produção de matérias primas e de transformação destas em produtos. Foi descoberta uma área de armazenamento de cereal e farinha ou *horreum*, uma estrutura dedicada à produção têxtil e tinturaria, corrais de gado e, na zona do extremo Norte do sítio, um pequeno lagar.

⁵ PEREIRA, 2017.

⁶ BRUN, 1997.

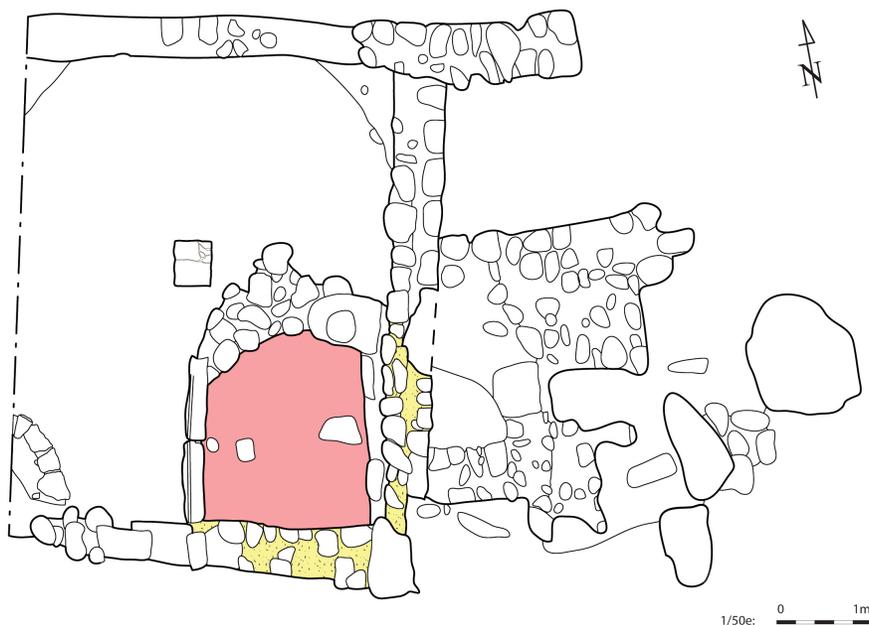


Imagem 4: Trás do Castelo. Lagar de vinho (T. Silvino, 2015).

A estrutura de lagar de Trás do Castelo é composta por dois pequenos tanques, um *calcatorium* e um *lacus*, construídos com recurso a blocos de granito e *opus signinum*. Durante o processo de escavação da demolição desta estrutura, foi descoberto um denário de Domiciliano em flor de cunho, que, efectivamente, nos permite datar a construção para o terceiro quartel do século Iº d.C. Infelizmente, ainda não foi possível identificar a zona de armazenamento de vinho, certamente próxima da estrutura productiva.

A viti-vinicultura romana no Vale do Douro pode expôr uma série de questões para as quais, infelizmente, ainda não é possível elaborar respostas seguras ou que, simplesmente, levantam novas interrogações.

A questão do armazenamento e transporte de vinho no período romano é uma das mais pertinentes. A preponderância do *dolium* nas explorações agrícolas com produção vínica no Vale do Douro, sendo que a maioria tem um período productivo entre os séculos IIº e IVº d.C., é evidente. No entanto, em estabelecimentos como Vale do Mouro ou Prazo, a quasi inexistência deste tipo de recipiente nas respectivas *cellas vinarias* leva-nos a crer que poderá ter sido utilizado um armazenamento em *cupae* ou toneis. Embora o *dolium* também seja visível no registo arqueológico nestes dois casos, é-o em quantidades muito reduzidas em comparação com outros estabelecimentos, como o Alto da Fonte do Milho ou Rumansil I, onde os recipientes de eleição para o

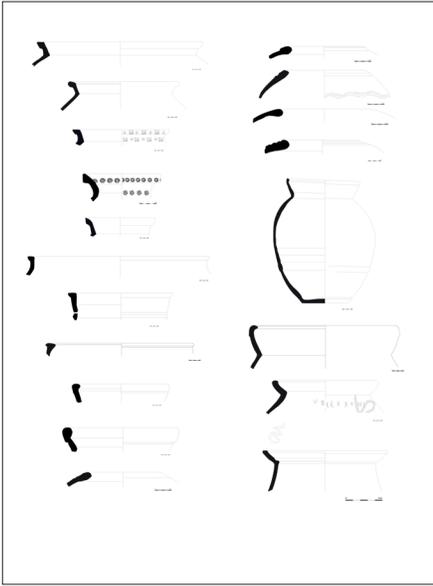


Imagem 5: Tipologia de *dolia* dedicados ao vinho (PEREIRA e MORAIS, 2015).

armazenamento do vinho eram comprovadamente os *dolia*.

Infelizmente, os toneis romanos não sobreviveram até aos nossos dias na Península Ibérica. Os raros casos em que tal sucede são normalmente localizados em zonas cujos climas e solos permitem a conservação da madeira. No entanto, a existência de elementos iconográficos de período romano na Península Ibérica, como sucede com os famosos monumentos funerários em forma de *cupae*, permite demonstrar que, mesmo não sobrevivendo no registo arqueológico, este tipo de contentor era sobejamente conhecido e, muito provavelmente utilizado.

A questão do transporte do vinho produzido no período romano é tam-

bém complexa. O tipo de contentor utilizado tradicionalmente para o vinho no mundo mediterrânico, a ânfora, simplesmente não se encontra representada em quantidade suficiente nos estabelecimentos rurais do Vale do Douro para podermos falar em transporte de vinho local em ânforas. Da mesma forma, é rara a presença de elementos anfóricos utilizados para o transporte de vinho importado. Veja-se, por exemplo, o caso de Vale do Mouro, onde apenas foram detectados dois fragmentos de ânforas de importação, embora nenhum destes tipos fosse utilizável para o transporte de vinho mas sim de azeite, mais especificamente azeite proveniente da Bética, e duas pequenas ânforas de produção local, neste caso quasi completas e ambas detectadas na zona do lagar.

A questão dos contentores utilizáveis para transporte de vinho no Douro poderá encontrar uma resolução, mais uma vez, na iconografia, mas também na etnografia. Embora sejam desconhecidas representações de transporte de vinho romano na península Ibérica, este tipo de representação é sobejamente conhecida no resto do Mediterrâneo. As representações de toneis em embarcações (como sucede na estela de Neumagen, datável do século III^o) ou ainda a representação de odres e toneis a serem transportados em carroças ou por pessoas (como sucede no caso da estatueta de Sucellus, presente no Museu Arqueológico de Dijon). É-nos também fácil encontrar paralelos em representações recentes do Douro, como sucede com a gravura publicada por ??.

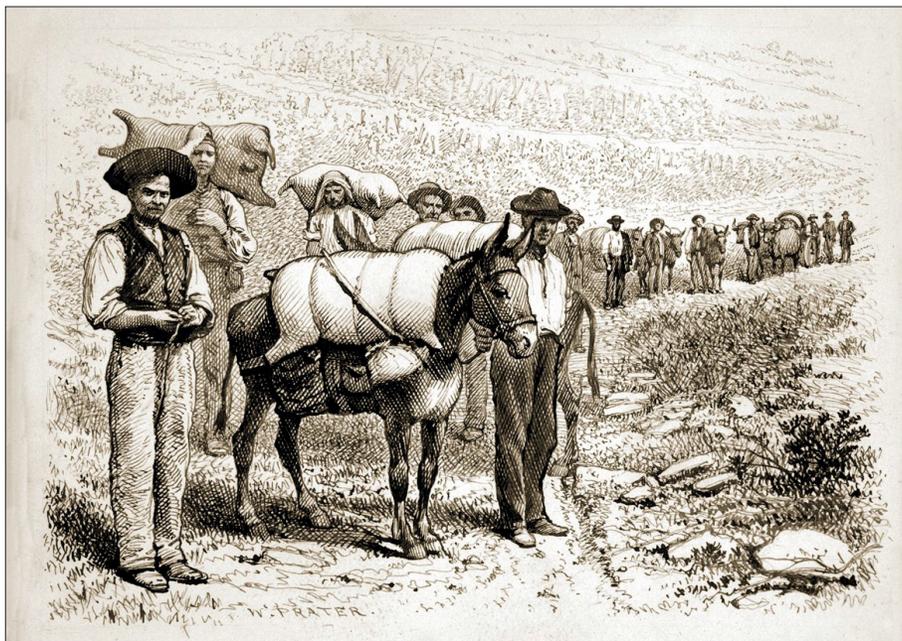


Imagem 6: Desenho representando o transporte de vinhos em odres. Vale do Douro, século XIX (William Prater, 1877).



Imagem 7: Vale do Mourão. Imagem da *degustatio* (A.N. de Sá Coixão, 2009).

Finalmente, a questão do escoamento do vinho produzido no Vale do Douro encontra-se intrinsecamente ligada às formas de transporte deste produto. Cada vez mais temos um panorama melhor definido sobre como seria vendido e em que mercados seria vendido este vinho. No entanto, subsistem muitas questões. O facto de, no território português (embora o panorama no território peninsular seja algo distinto), serem conhecidas muito poucas estruturas de venda ao público, como tabernas ou adegas (como sucede com a Ínsula do Vaso Fálco (Conímbriga) ou com a Eira Velha (Miranda do Corvo), apenas podemos sugerir como seria vendido o vinho no período romano e observar o seu consumo através da análise dos materiais cerâmicos utilizados para o seu transporte, as ânforas. No entanto, as formas anfóricas vinárias diminuem de intensidade nos centros de consumo no século II d.C. Ora, este acontecimento não é único para o Vale do Douro ou mesmo para a Península Ibérica, mas sim algo generalizado no Mediterrânico⁷.

A cronologia das explorações agrícolas romanas com produção de vinho no Vale do Douro ajudam a explicar o porquê da diminuição do material anfórico nos centros de consumo locais: a partir do século II d.C. inicia-se um processo, sem precedentes, de produção de vinho local. Estamos con-

vencidos que estas produções teriam como objectivo abastecer os mercados locais e regionais, não sendo necessária a importação em larga escala visível nos séculos precedentes. No sítio de Vale do Mouro, por exemplo, a descoberta em 2009 de um espaço com um solo estanque, recoberto a *opus signinum*, e com três estruturas negativas e onde foi descoberto um *dolium* vinário. Este espaço, pela sua configuração e localização, poderá ter constituído uma *degustatio*, uma zona de provas e venda de produtos da exploração agrícola, um espaço de prova e venda, também mas não apenas, de vinho.

BIBLIOGRAFIA

- J. de ALARCÃO. *O domínio romano em Portugal*. Europa América. Mem Martins. 1988.
- C.A.B. de ALMEIDA. *A villa do Castellum da Fonte do Milho – uma antepassada das actuais quintas do Douro*. Douro, estudos e documentos, 21. 2006.
- J.-P. BRUN *La production de l'huile et du vin en Lusitanie romaine*. Conímbriga. V. 36. 1997. P. 45-72.
- F.R. CORTEZ. *Breve relato da primeira viagem de prospecção arqueológica na Região Demarcada do Douro*. 1947a. Inédito.
- F.R. CORTEZ. *Diário das escavações do Alto da Fonte do Milho*. 1947b. Inédito.
- F.R. CORTEZ. *Arqueologia da região produtora do Vinho do Porto*. IVDP, Caderno nº100. 1948.

⁷ Já A. Tchernia, na sua monumental tese doutoral, defende esta perspectiva em 1984. Esta teoria tem vindo a ser comprovada por todo o mundo mediterrânico nas últimas décadas.

- P. PEREIRA. *Economie et Production du vin dans la vallée du Douro (Portugal) dans l'Antiquité tardive*. Mémoire de Master II Recherche, Lyon : Maison de l'Orient et de la Méditerranée, sous la direction de M. Poux. 2008. Policopiado.
- P. PEREIRA. *O Vinho na Lusitânia*. Ed. Afrontamento. Porto. 2017 (no prelo).
- P. PEREIRA e R. MORAIS. *Estudo formal e por cromatografia de gases de dolia romanos no actual território português*. Ex Officina Hispania – Cuadernos de la SECAH, 2. 2015.
- A. de SÁ COIXÃO. *Carta Arqueológica do Concelho de Mêda*. Câmara Municipal da Mêda: Mêda. 2009.
- A. de SÁ COIXÃO., T. SILVINO e G. MAZZA. *Os fornos de cerâmica do Rumansil I (Murça do Douro, Vila Nova de Foz Côa) – Estudo preliminar*. Côavisao. V. 5. 2003. P. 85-97.
- A. de SÁ COIXÃO, P. PEREIRA e T. SILVINO. La producción vinícola romana en *el Nordeste portugués: los ejemplos de Rumansil I (Murça do Douro) y Vale do Mouro (Coriscada)*. Congreso de “Lagares, pilas y lagaretas”. Labastida de Álava. 2016. P. 24-27.
- A. TCHERNIA *Le vin de l'Italie romaine. Essai d'histoire économique d'après les amphores. Bibliothèque des Écoles françaises d'Athènes et de Rome*. 261. 1986.
- C. TEIXEIRA *Estação romana de Canelas (Poiars da Régua)*. Separata de Trabalhos da Sociedade Portuguesa de Antropologia e Etnologia. V. 9. 1939.