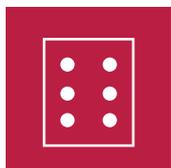


Lagareta Medieval



As lagaretas

As lagaretas, hoje monumentos arqueológicos, eram pequenos lagares utilizados no fabrico do vinho. Surgiram principalmente em zonas onde havia muito granito.

Apesar de parecidas entre si, as lagaretas podem ter várias formas e dimensões.

Podem ser retangulares, quadradas ou circulares.

As lagaretas geralmente têm um *calcatorium*, onde as uvas eram pisadas, e um pio para recolher o líquido.

Podiam ter um elemento de prensagem adicional.



Lagareta escavada na rocha

Funcionamento das Lagaretas

A principal função das lagaretas é a extração do sumo da uva – o *lacus*.

O esmagamento das uvas pode ser feito manualmente (com homens descalços pisando as uvas), ou utilizando mecanismos de prensagem em madeira. As prensas podem ser de vara ou de fuso.

O sistema mais básico de prensagem é aquele que utiliza pedras de grandes dimensões e uma alavanca. Algumas lagaretas podem ter dois elementos de prensagem, um de forma retangular e outro circular.



Proposta interpretativa do sistema de prensagem

Lagareta Medieval do Barroco

A Lagareta Medieval do Barroco, em Santar, é formada por uma grande base redonda escavada no chão, com cerca de 1,50 metro de diâmetro, onde se pisavam as uvas. Próximo da lagareta havia uma casota de apoio.

Acredita-se que esta prática de fazer o vinho num único local vem da Idade Média.

Em meados do século passado a lagareta ainda era utilizada e a casa armazenava pipos com vinho.

Recentemente qualificada pela autarquia, a Lagareta Medieval do Barroco integra um conjunto patrimonial formado por cerca de 10 lagaretas. Trata-se de um exemplar único, que permite viajar no tempo e conhecer os antecedentes da produção de vinho na região do Dão.

A Lagareta Medieval do Barroco revela a antiguidade da produção de vinho no concelho de Nelas, e reforça a importância da região vitivinícola do Dão.



Lagareta Medieval do Barroco



Portugal
**INOVAÇÃO
SOCIAL**

Cofinanciado por:



UNIÃO EUROPEIA
Fundo Social Europeu