

TRADICIÓN VITIVINÍCOLA · MEMORIA RUPESTRE

Lagar rupestre “A Porteliña”

Tradición vitivinícola que perdura en el tiempo / Tradición milenaria que fermenta el futuro.



Ilustración 1. Panorámica desde el lagar rupestre “A Porteliña”

Consulta rápida

01 Tipo de lagar

02 Componentes

03 Funcionamiento

04 Valor cultural

Tipo de lagar

Rasgos principales

- Reconocido por los vecinos como lagar rupestre, posiblemente de pisado.
- Tallado directamente sobre un afloramiento granítico a ras de suelo.
- Orientación oeste-este, adaptado a la suave pendiente del terreno hacia el este. Dimensiones totales del lagar: largo: 3,84 m; ancho: 2,97 m.



Ilustración 2. Lagar rupestre A Porteliña con referencia de tamaño

Componentes principales

Calcatorium o pileta

Estanque principal: rectangular, con la pared oeste aprovechando la formación natural de la roca.

Dimensiones interiores: 2,20 m de largo x 1,77 m de ancho, con una profundidad de 20 cm.

Paredes laterales: 46 cm de ancho, actualmente semidestruidas.

Quenlla y lacus

Quenlla: canal de desagüe abierto en el calcatorium para permitir el paso del mosto. Ancho: 13 cm; profundidad: 20 cm.

Pilón o lacus: depósito inferior tallado a un nivel inferior para recoger el mosto decantado.

Dimensiones: 76 cm de largo x 165 cm de ancho; profundidad máxima 60 cm, parcialmente colmatado.

Funcionamiento

Del pisado al pío

- El mosto se pisaba en el “calcatorium” y luego se decantaba por la quenlla al pío, facilitando la separación de líquidos y sólidos.

Estado de conservación y entorno

Lectura actual del lugar

- Paredes laterales del calcatorium parcialmente destruidas.
- No se ha encontrado evidencia clara de anclajes para el arco de prensado.
- El lagar está integrado en el paisaje, utilizando la pendiente para facilitar el proceso de elaboración.
- La fauna también deja su huella en el lugar. Se puede ver la erosión en el tronco de un pino causada por el roce continuado de jabalíes para desparasitarse.



Detalle del lagar rupestre



Pino con el tronco erosionado por jabalíes

Valor histórico y cultural

Una prueba física del vino en Galicia

- Los lagares rupestres son la prueba física más antigua de la presencia fehaciente del origen milenario de la producción de vino en Galicia.
- Se puede observar cómo se aprovechaba la geología natural para elaborar vino en la antigüedad.

A continuación, se muestran ejemplos de lagar rupestre con prensas, mostrando sus partes

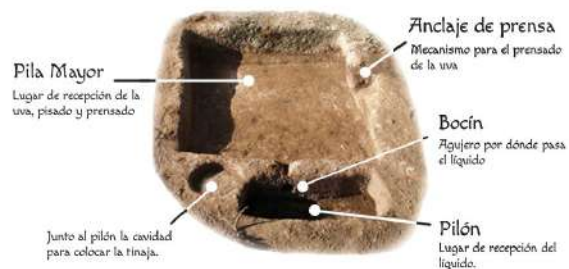


Ilustración 1: Partes de un lagar rupestre

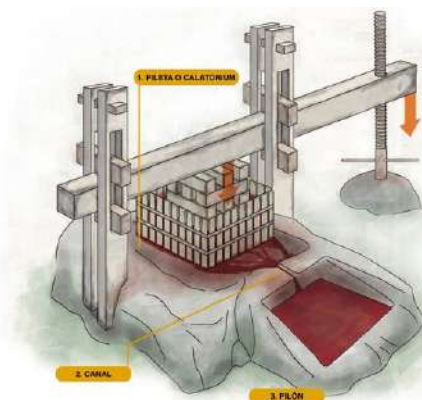


Ilustración 2: Esquema del funcionamiento de un lagar rupestre