

TRADICIÓN VITIVINÍCOLA · MEMORIA RUPESTRE

Lagar rupestre “A Porteliña”

Tradición vitivinícola que perdura no tempo / Tradición milenaria que fermenta o futuro.



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

Consulta rápida

01 Tipo de lagar	02 Componentes	03 Funcionamento	04 Valor cultural
------------------	----------------	------------------	-------------------

Tipo de lagar

Trazos principais

- Reconecido pola veciñanza como lagar rupestre, posiblemente de pisado.
- Tallado directamente sobre un afloramento granítico a ras de chan.
- Orientación oeste-leste, adaptado á suave pendente do terreo cara ao leste. Dimensións totais do lagar: longo: 3,84 m; ancho: 2,97 m.



Ilustración 2. Lagar rupestre A Porteliña con referencia de tamaño

Compoñentes principais

Calcatorium ou pía

Estanque principal: rectangular, coa parede oeste aproveitando a formación natural da rocha.

Dimensións interiores: 2,20 m de longo x 1,77 m de ancho, cunha profundidade de 20 cm.

Paredes laterais: 46 cm de ancho, actualmente semidestruídas.

Quenlla e lacus

Quenlla: canle de desaugadoiro aberta no calcatorium para permitir o paso do mosto. Ancho: 13 cm; profundidade: 20 cm.

Pilón ou lacus: depósito inferior tallado nun nivel inferior para recoller o mosto decantado.

Dimensións: 76 cm de longo x 165 cm de ancho; profundidade máxima 60 cm, parcialmente colmatado.

Funcionamento

Do pisado ao pío

- O mosto pisábase no “calcatorium” e logo decantábase pola quenlla cara ao pío, facilitando a separación de líquidos e sólidos.

Estado de conservación e contorna

Lectura actual do lugar

- Paredes laterais do calcatorium parcialmente destruídas.
- Non se atopou evidencia clara de ancoraxes para o arco de prensado.
- O lagar está integrado na paisaxe, empregando a pendente para facilitar o proceso de elaboración.
- A fauna tamén deixa a súa pegada no lugar. Pódese ver a erosión no tronco dun piñeiro causada polo rozamento continuado dos xabarís para desparasitarse.



Detalle do lagar rupestre



Piñeiro co tronco erosionado por xabarís

Valor histórico e cultural

Unha proba física do viño en Galicia

- Os lagares rupestres son a proba física máis antiga da presenza fehaciente da orixe milenaria da produción de viño en Galicia.
- Pódese observar como se aproveitaba a xeoloxía natural para elaborar viño na antigüidade.

A continuación móstranse exemplos de lagar rupestre con prensas, amosando as súas partes.

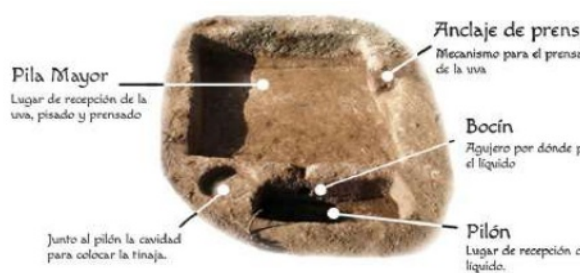


Ilustración 1: Partes dun lagar rupestre

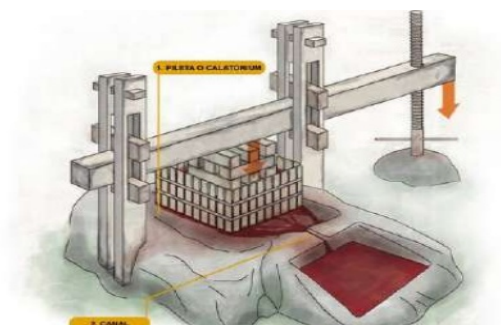


Ilustración 2: Esquema do funcionamento dun lagar rupestre