

e despejadas no lagar, eram esmagadas com os pés – a pisa. Mais tarde, introduzem-se esmagadores manuais ou mecânicos. Atirados para um tabuleiro de madeira, os frutos são empurrados pelo rodo em direcção ao esmagador, que se encarrega de os triturar.

Após o esmagamento, inicia-se o curtimento no próprio lagar, ou em tonéis, remexendo a massa com gadanhas de cabo cumprido e forquilhas. Alguns dias depois, a massa do curtimento é colocada no lagar para ser espremida pela prensa:

Primeiramente, pela prensa tradicional, uma vara composta por um fuso de madeira que a faz deslizar sobre o pé que, ligado com uma corda grossa, aguarda a prensagem no lagar. A pressão é exercida através do peso onde se encontra o fuso e fica suspensa devido à deslocação de um eixo que o atravessa e que os homens movimentam rotativamente;

Mais recentemente, foram introduzidos outros tipos de prensas, nomeadamente, a prensa de parafuso de ferro, na qual o pé é enformado pelo cincho.

Depois de prensado, o vinho corre através da bica para a pia, por meio de um cesto passador, usado para filtrar os bagos e grainhas seguindo-se a transfega por bombas manuais. Concluída esta operação o vinho é armazenado em vasilhames de tanoaria (tonéis e cartolas).

Pela autenticidade que representa, o Núcleo Museológico do Vinho ambiciona afirmar-se como uma mais valia na preservação da identidade e na memória da população do nosso concelho. Pelas lembranças e presenças que testemunha, vale a pena visitar!



Informações

Additional Information

CÂMARA MUNICIPAL DE SOBRAL DE MONTE AGRAÇO

Divisão de Educação, Cultura e Acção Social

Horário | 3.ª a Sábado: 14h00 às 19h00

Entrada livre com marcação prévia

Time-table | Thursday to Saturday: 14h-19h

Free entrance, visits previously booked.

T. (351) 261 940 090 | (351) 261 942 296

F. (351) 261 940 091

turismo@cm-sobral.pt | geral@cm-sobral.pt

www.cm-sobral.pt

© slingshot



Núcleo Museológico do Vinho

Sobral de Monte Agraço
município

. Núcleo Museológico do Vinho

Instalado numa antiga adega e integrado numa política de recuperação, preservação e divulgação do património sobralense, o Núcleo Museológico do Vinho, inaugurado em 1992, procura constituir-se como uma mostra de utensílios e alfaia agrícola que documentam os métodos e as técnicas empregues na viticultura e na vinificação da região.

. The Wine Museologic Nucleus

Integrating a policy of recuperation, preservation and promotion of ethnographic heritage, the Wine Museologic Nucleus, inaugurated in 1992, intends, through the space itself and objects exposed, to give evidence to one of the principal economic activities of the Municipality: the vine plantation and the wine production.

Installed in an ancient wine rehabilitated cellar, this nucleus has a permanent exhibition about the utensils and agricultural implementation that elucidate about the methods and the techniques employed in the winegrowing and vinification of the region.

The visitor can observe several instruments used in the vinification, namely in the pruning grape vines, in the vine dig, in the process of vine grafting and in several control of diseases of the vine.

UM ESPAÇO ATRAVÉS DO TEMPO

Tendo como ponto de partida a reconversão e a patrimonialização da herança cultural, de uma das actividades económicas mais emblemáticas da região, a Câmara Municipal remodelou e recuperou o local, conservando e valorizando o espaço com o maior rigor.

Ainda que o lagar, na sua função original, não tenha utilização nos dias que correm, ele existe em representação de uma das formas arquitectónicas rurais mais importantes na região.

A EXPOSIÇÃO

É objectivo da exposição, de carácter permanente, dar testemunho - através dos objectos etnográficos expostos e do seu próprio espaço - daquela que fora, outrora, uma das principais actividades económicas do concelho: o cultivo da vinha e a produção do vinho.

Dispondo apenas de uma sala, procurou-se, através das peças expostas, ilustrar algumas das operações inerentes a esta actividade, mostrando como os métodos artesanais, à luz da modernidade, se constituíram como autênticos inventos revolucionários para a época.

Colocando em contraste estas tecnologias, de que é exemplo o lagar de prensa de vara, com a introdução de novos mecanismos e técnicas, desde o início do século XX, passa-se em revista uma colecção de objectos que traduz a execução de algumas das etapas que compõem o calendário laboral do cultivo da vinha, tais como:

A **PODA** constitui a primeira etapa do ciclo da vinha e tem como função suspender as hastes inconvenientes para o bom equilíbrio da videira, utilizando, para esse efeito, a tesoura de poda, o podão e o serrote;

A **(DES)CAVA** consiste em abrir uma cova junto à cepa, cortando, com a enxada rasa ou de pontas, as raízes que prejudicam o seu desenvolvimento;

A **ENXERTIA** é o método pelo qual se “solda” um troço de vide de casta a um bacelo já enraizado, sendo os métodos mais comuns o do garfo ou o da racha. O enxertador usa, nesta operação, a navalha de enxertia, que transporta com os garfos no cesto de enxertar;

OS TRATAMENTOS FITOSSANITÁRIOS são aplicados no

combate às doenças características da vinha, como o oídio ou o míldio. Para o oídio usava-se o pó de enxofre distribuído pelos canudos ou pelas torpilhas - a enxofra; no combate ao míldio empregava-se a calda de sulfato de cobre e cal, por meio de pulverizadores dorsais - a sulfatagem;

A **VINDIMA** é o processo pelo qual se cortam as uvas das cepas com a tesoura de vindimar, para dentro dos cestos vindimos, que os homens transportavam sobre os ombros até às tinas. Aí, as uvas eram despejadas e levadas, em carros de bois, até à adega;

A **ADEGA**, por excelência, o local onde se realiza todo o processo de vinificação. Chegadas as uvas à adega



- 01 . Lagar
- 02 . Vara
- 03 . Fuso
- 04 . Eixo
- 05 . Peso ou Pedra do Lagar
- 06 . Bica
- 07 . Pia ou Tanque