

## As vindimas

→ **Classificação:** Relato prática agrícola.

→ **Assunto:** Descrição de como e quando se fazia a pisa da uva.

→ **Região:**

- **Distrito:** Lisboa
- **Concelho:** Alenquer
- **Localidade:** Pereiro de Palhacana (Bonvizinho)

→ **Entrevistado:**

- **Nome:** António Comprido
- **Data de nascimento:** 19433
- **Residência:** Pereiro de Palhacana

→ **Vídeo:**

- **Entrevista:** Filomena Sousa
- **Data de Recolha:** Fevereiro 2011
- **Filmagem:** José Barbieri
- **Duração:** 00:01:57

→ **Transcrição:**

- **Transcritor:** Ana Sofia Paiva
- **Data de Transcrição:** Maio 2012
- **Palavras:** 316

## As vindimas

Então a gente andava à vindima todo o dia, a acartar uvas para dentro de uma tina com um macho e uma carroça. Depois trazia-se aqui para a adega. Depois de noite é que a gente ia fazer esse trabalho dentro do lagar. Era tudo pisado. Depois era um a encher aqui, dentro do lagar, para o outro acartar para a vasilha. De noite: a acartar para a vasilha – e que se enchia as vasilhas. Fazia-se esse trabalho sempre de noite, que era para ter o dia livre para as apanhar. Mas era ali todas pisadas era a pé. Não havia os esmagadores como há hoje. Hoje há um esmagador, mas naquele tempo, não. Cheguei até a pisá-las mesmo dentro das tinas. Quando havia mais aperto assim de trabalho, a gente, para não estar a perder tanto tempo, depois, para descansar mais o corpo quando era à noite, vinha-se logo da fazenda, chegava-se aqui, encostava-se ali à porta da adega, pisava-se dentro da tina. Vinha um rapaz pequeno (que eu cheguei também a meter muitas!). Uns acartavam logo para dentro da vasilha, a enfiar lá para dentro, que era depois a tina ir buscar mais, para a gente... Com a carroça, para se ir buscar mais.

O bom trabalho era pisá-las todas ali, todas ali a pisar e a meter dentro das vasilhas. Depois de elas estarem dentro das vasilhas, ainda era com uma mexedeira com quatro bicos ou três, ali a mexer, dentro dos tonéis. A mexer, a picar, a picar, que era para a casca da uva dar a cor ao vinho, que a casca da uva é que faz dar a cor ao vinho. Ali a picar, a picar, a picar, até ele ficar à nossa maneira, vá. Tinha de ficar ali à nossa maneira. Quando a gente via que pronto, está bom, é que era tirado. Enfim... Fizemos aí muito.