

Produzir aguardente

→ **Classificação:** Relato sobre prática agrícola

→ **Assunto:** Explicação de como antigamente se fazia aguardente a partir da massa de vinho.

→ **Região:**

- **Distrito:** Lisboa
- **Concelho:** Alenquer
- **Localidade:** Pereiro de Palhacana

→ **Entrevistado:**

- **Nome:** Manuel Alves, João Grácio e Celeste Alexandre
- **Data de nascimento:** 1930, 1937, 1930
- **Residência:** Pereiro de Palhacana

→ **Vídeo:**

- **Entrevista:** Filomena Sousa
- **Data de Recolha:** Março 2011
- **Filmagem:** José Barbieri
- **Duração:** 00:02:44

→ **Transcrição:**

- **Transcritor:** Ana Sofia Paiva
- **Data de Transcrição:** Junho 2012
- **Palavras:** 506

Produzir aguardente

[Manuel Alves]

[...] por conta deste senhor, que ainda aqui onde está agora este prédio, havia uma caldeira (que este também trabalhou lá)... Grelhámos aqui numa caldeira que é a bagaceira, que é a expiração da massa de vinho. Depois era com aquela massa para fazer aguardente. Chamava-se expiração da aguardente, da massa de vinho, não é?

Isto vinha daqui, era tudo ali que se conservava. Trabalhávamos aqui nesta caldeira. Trabalhava-se às seis da manhã, às onze ou à meia-noite também. Ganhávamos nesse tempo, o quê? Trabalhava-se esses três dias, dois dias e meio... Eram trinta e cinco escudos, salvo erro...

[João Grácio]

Primeiro as massas eram catadas aqui e dos outros lados – o patrão comprava aí massa de outros lados. Depois aqui tinha a caldeira e tinha aqui poços debaixo do chão. Depois aquela massa era posta dentro dos poços. Era calcada, calcada; nós andávamos até às tantas da noite a calcar aquela massa. Depois, no fim, no fim dela estar calcada, os poços cheios e ela calcada, era tapado por cima com um barro para aquilo não ganhar ar – para não ganhar ar, era tudo tapado. Depois, já passava... a vindima já tinha acabado. No fim da vindima acabar, aí um mês ou dois, ou nem tanto... Quando o patrão depois entendia, quando o patrão entendia, é que se começava a caldeira. Começava-se com a caldeira a queimar aquela massa. Porque se fosse tirar logo, a queimar logo, não dava aguardente nenhuma. Aquilo tem que...

[Manuel Alves]

A fermentação, a fermentação.

[João Grácio]

Tem que cozer, tem que cozer primeiro a fermentação, tem que fazer a fermentação primeiro para depois ela dar a aguardente, porque se não for fervida, não dá aguardente.

[Manuel Alves]

A tinta dá, a branca é que não. A tinta dá para ser seguida, a branca é que tem que ter a fermentação. É diferente. A branca, a massa branca é diferente da tinta. Sabe porquê? Porque aquilo é bica aberta, não foi curtida nos tonéis. E então essa massa tinha que ser um xis, tinha que ser fermentada dentro dos depósitos para depois de estar pronta é que podia ser queimada. Enquanto a tinta, [...] fazia um vinho directo e queimava logo de seguida. Estava fermentada porque tinha sido curtida. Porque aquilo, a uva tinta, é curtida nos depósitos. Dantes era tonéis, nem era depósitos, não é? E a branca não: é bica aberta, espremida e então não era curtida, tinha de ser a fermentação para poder ser destilada para o...

Era o Diogo Carapinha, andava todo o dia a tratar do gado e depois andava ali a calcar mais até às tantas com a gente.

[Celeste Alexandre]

E o Zé Laranjo! O Zé Laranjo! Por um copo de vinho e quinze tostões para um maço de tabaco, pisava aí massa que se fartava! Ia à noite para ali depois. E ele, davam-lhe qualquer coisita para o tabaco, que ele... E ele andava ali um serão inteiro a pisar massa com eles! Também ainda andou com vocês.