Município
Palmela

A Vinha e o Vinho em Palmela

O OLHAR DOS MAIS NOVOS

Vinha e o Vinho em Palmela 3

As Festas das Vindimas 4

Da uva ao vinho: um ano cheio de trabalho 5

Na Primavera tratam-se as doenças das videiras 6

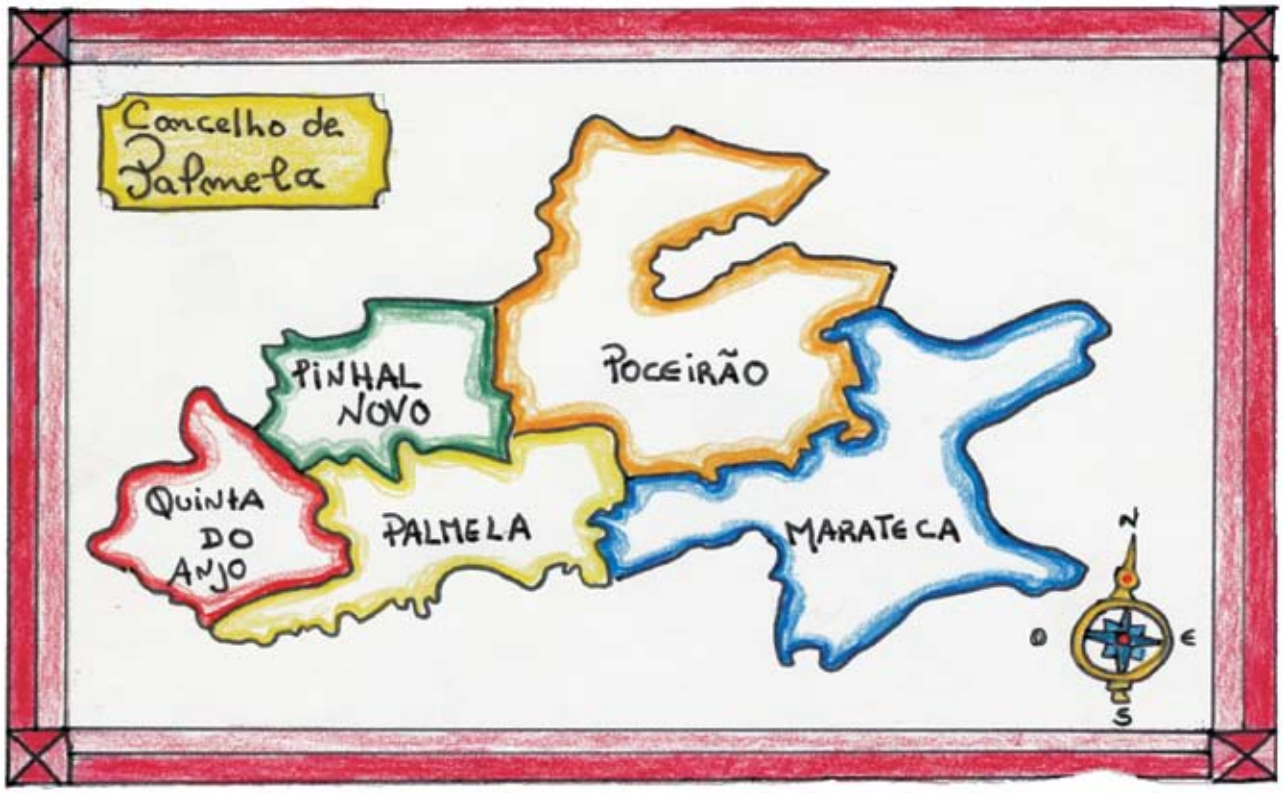
No Verão apanham-se as uvas e faz-se o vinho 9

No Outono prova-se o vinho e poda-se a vinha 12

No Inverno lavra-se a terra e enxertam-se as videiras 15

A Vinha e o Vinho em Palmela

O concelho de Palmela pertence ao distrito de Setúbal e tem cinco freguesias: Palmela, Pinhal Novo, Quinta do Anjo, São Pedro de Marateca e Poceirão.



Nesta região a agricultura é uma actividade muito importante e o cultivo das uvas para fazer o vinho é uma das suas principais riquezas.
Sempre que chega a época das vindimas, os campos enchem-se de mulheres e homens para a colheita das uvas.

As Festas das Vindimas

Palmela também tem as Festas das Vindimas que se realizam todos os anos, na primeira semana de Setembro. Nunca te esqueças de as ir ver porque, entre muitas actividades divertidas, podes assistir:

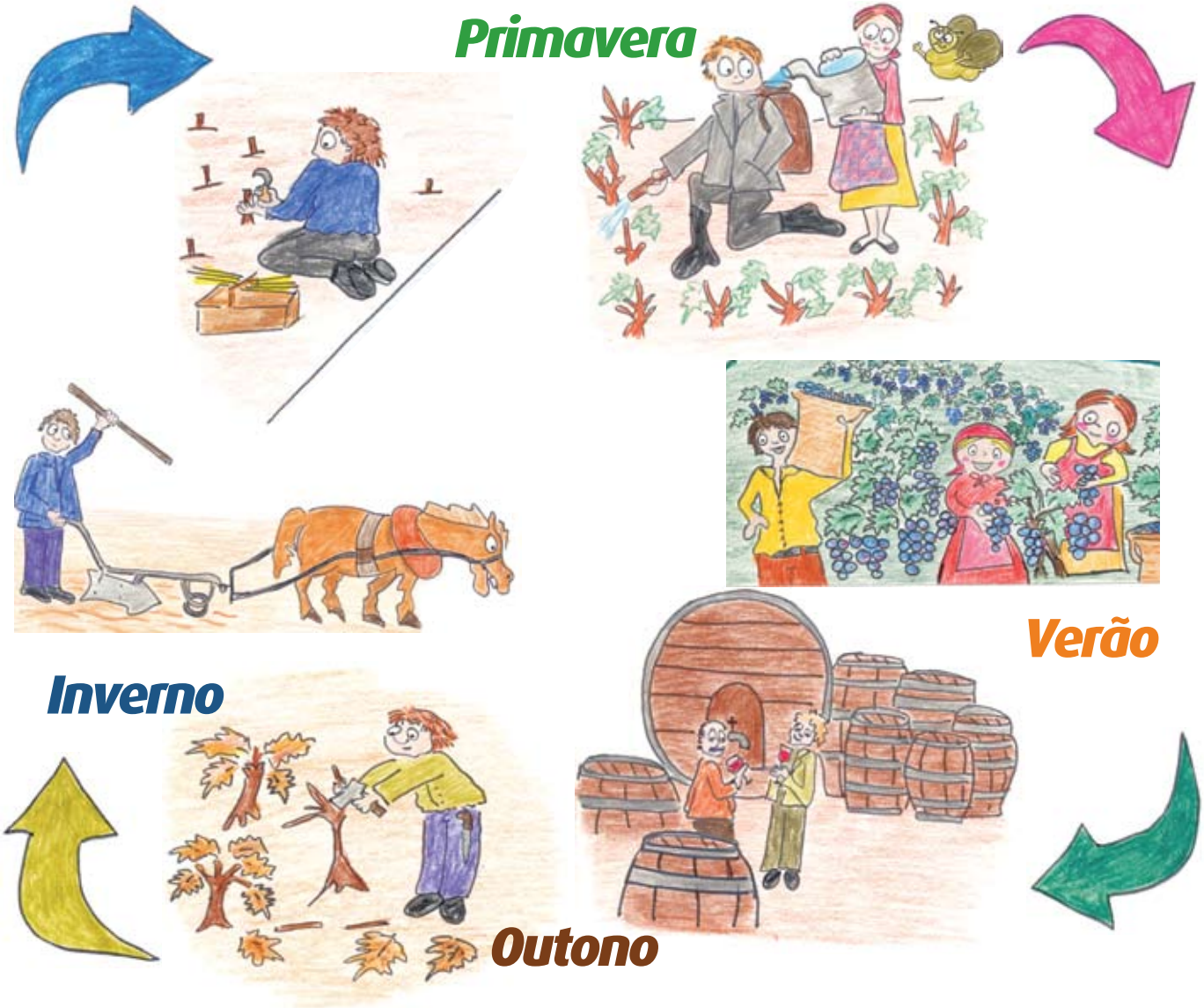
À **eleição da rainha**, em que é escolhida uma menina muito bonita para ser a rainha da festa!

À **bênção do mosto**, na qual um padre benze o vinho que será usado nas igrejas e agradece a Deus as boas colheitas daquele ano.

Ao **cortejo das vindimas** onde desfilam, em carros muito divertidos e com roupas muito engraçadas, homens, mulheres e muitas crianças! Tu também podes participar...

Da uva ao vinho: um ano cheio de trabalho

Sabias que plantar e cultivar uvas dá muito trabalho?
É verdade! Em todas as estações do ano, há muitas tarefas para que os cachos de uva nasçam e cresçam saudáveis!
Foi sempre assim... embora, hoje, existam máquinas que tornam tudo mais rápido.
Queremos contar-te como tudo acontece. **Ora vê...**



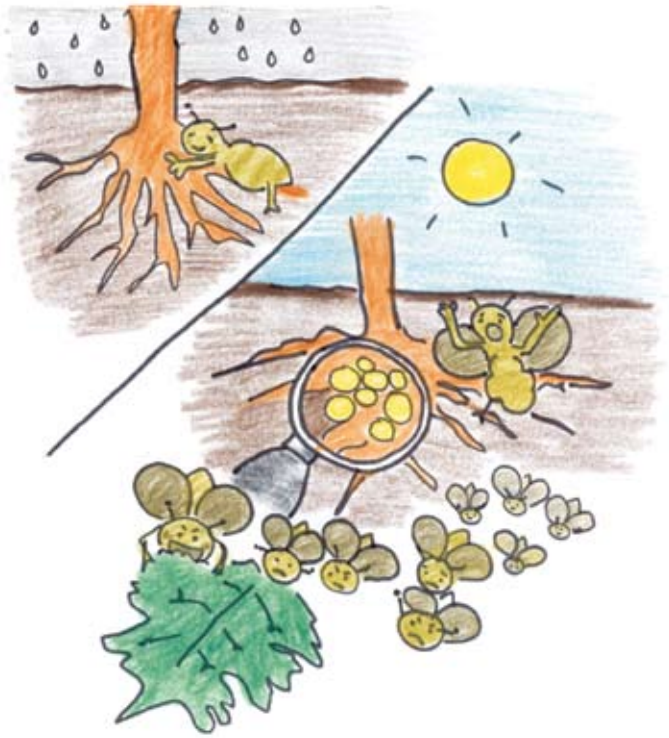
Na Primavera tratam-se as doenças das videiras

Chega a Primavera e o mundo volta à vida depois do frio Inverno.
Os dias crescem e a temperatura aquece.
Mas atenção: esta estação é muito perigosa para as videiras!

As videiras também têm doenças?

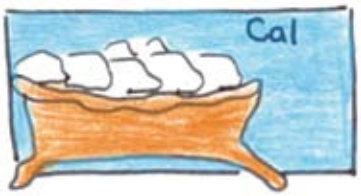
Sim, apesar do bom tempo há que estar alerta, pois andam por aí muitos bichinhos que trazem doenças às videiras.
De todos eles o pior é a **filoxera** - uma pequena borboleta que ataca as raízes e as folhas das videiras, picando-as e alojando-se nelas para extrair o alimento e aí depor os seus ovos.

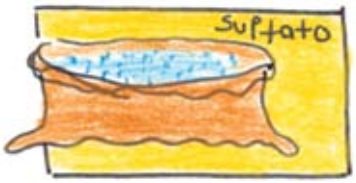
É tal a facilidade que tem em multiplicar-se que, uma só borboleta pode dar origem, em cada ano, a vinte ou trinta milhões de outras. São muitos insectos!!!



FASES DA VIDA DA FILOXERA:
Passa o Inverno na raiz da videira e, adormecida, mantém-se aí enquanto estiver frio. Nessa altura ainda não tem asas.
Logo que chega o calor acorda e inicia uma vida completamente nova. Ganha asas, alimenta-se de videira e começa a pôr ovos. Multiplica-se assustadoramente e é agora que faz os maiores estragos.

Como se combate este insecto?





Faz-se um líquido que ele não aprecia mesmo nada!!!

A RECEITA É A SEGUINTE:
Misturar com muito cuidado

- Água
- Cal
- Sulfato de Cobre

Quem faz esta mistura são as mulheres. Colocam todos os ingredientes dentro de um tanque muito grande, mexem bem e o resultado é uma grande quantidade de líquido azul.

Esse líquido é colocado, a baldes, num depósito que os homens depois levam às costas.
O depósito chama-se **pulverizador**: tem uma mangueira pela qual sai líquido para tratar as plantas.
Assim, os insectos morrem, as uvas crescem bonitas e no Verão pode fazer-se a Vindima.

AQUI VAI UM DESAFIO:
Na imagem, aqui mesmo ao lado, estão alguns dos instrumentos utilizados neste trabalho, consegues identificá-los?

No Verão apanham-se as uvas e faz-se o vinho

O Verão é a estação mais quente. As árvores estão cobertas de flores e os frutos amadurecem.
As pessoas aproveitam os dias compridos para passear e divertir-se ao ar livre.
Nas vinhas começa a colheita das uvas, a que se chama **Vindima**.

Apanham-se as uvas...

Na Vindima, homens e mulheres, com a ajuda de tesouras, apanham os cachos bons e colocam-nos dentro de grandes **cestos de vime**.

Quando chega o comprador, a uva é colocada em cima de uma carroça que a transporta até à casa onde o vinho, ainda hoje, é produzido - **a adega**.

Faz-se o vinho...

Quando as uvas chegam à adega, são despejadas para um tanque muito grande chamado lagar.
Dentro do lagar, as uvas são esmagadas por um grupo de homens que, ao ritmo de alegres canções, as vão pisando.
Depois de pisadas, as uvas transformam-se num líquido chamado mosto.

Para que o mosto se transforme em vinho é necessário deixar **fermentar**, ou seja, esperar que o açúcar do fruto dê lugar ao álcool.
Por isso, o mosto tem de descansar algum tempo dentro do lagar e, algumas vezes, ser agitado.

Quando já existe vinho, muda-se este líquido do lagar para pipas grandes onde fica guardado. Temos de esperar alguns meses até o vinho estar pronto. Só no Outono o podemos provar.

OUTRO DESAFIO!

Observa a imagem que está mesmo aqui ao lado e vê se consegues localizar os dois instrumentos mais importantes no trabalho da vindima.

Conseguiste?
Muito bem! Eram mesmo os cestos e a tesoura...

No Outono prova-se o vinho e poda-se a vinha

Chega o Outono, o vento torna-se mais frio e os dias ficam mais pequenos.
As folhas de algumas árvores começam a ficar cor-de-laranja, depois tornam-se castanhas e finalmente caem.
Também é altura de procurar a mochila porque as aulas estão a começar.
E nas Adegas e Vinhas, o que acontece nesta altura?

Prova-se o vinho...

O vinho já descansou alguns meses e chega a altura de ser provado.
Se for bom é dia de festa, pois valeu a pena um ano inteiro de trabalhos!

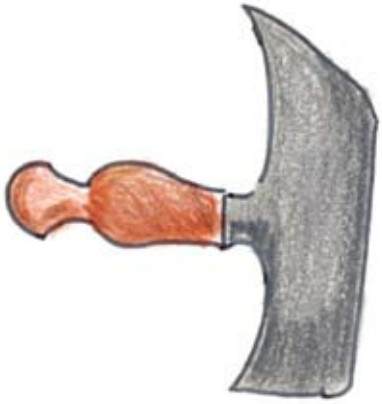
Depois de pronto, o vinho é transportado, dentro de barris, em carroças, até aos locais onde deve ser vendido - as **Tabernas**.

Poda-se a vinha...

O vinho já está feito, mas é necessário continuar a cuidar da vinha.
Depois das vindimas as videiras já não têm uvas, mas muitos ramos velhos que devem ser cortados.
Se as plantas ficarem mais leves têm mais força para crescer.
Este trabalho chama-se **Poda**.

FERRAMENTAS UTILIZADAS

Quem se ocupa desta tarefa é o podador que, para isso, utiliza ferramentas como:



O **Podão** - para cortar as varas mais fortes das videira.

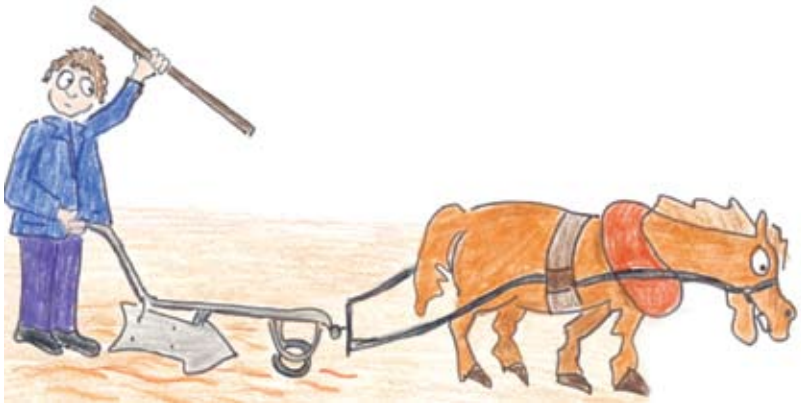
O **Serrote** - para limpar as cascas velhas dos troncos.

A **Tesoura** - para cortar os rebentos que não devem crescer e transformar-se em varas.

No Inverno lavra-se a terra e enxertam-se as videiras

O Inverno é a estação mais fria do ano. A maioria das árvores fica despida e muitas plantas param de crescer.
As pessoas aquecem as suas casas e vestem roupas grossas para se manterem quentes.

Lavra-se a terra...



É nesta altura que se lavram as vinhas, ou seja, que se retira a terra velha, para que a chuva possa, mais facilmente, chegar às raízes das videiras.
É um trabalho muito importante, pois são as gotas de chuva que alimentam as plantas.

FERRAMENTAS UTILIZADAS:

A **Enxada** - utilizada para cavar a terra manualmente.

A **charrua** - é puxada com a ajuda de um animal e serve para abrir profundas valas na terra.

A **grade** - também puxada por um animal, serve para alisar a terra que é revolvida pela charrua.

Enxertam-se as Videiras...

É também nesta altura que se torna necessário fortalecer as videiras.
Quem o faz é o **enxertador** e o seu trabalho consiste em unir um pequeno ramo de uma videira forte, que se chama **"garfo"** ou **"enxerto"**, a outra videira mais fraca, **"o cavalo"** ou **"porta enxerto"**. Esta união permite que toda a planta cresça bonita e saudável.

FERRAMENTAS UTILIZADAS:

Os enxertadores transportam consigo uma caixa, igual à da imagem ao lado, cheia de ferramentas necessárias ao seu trabalho.
E no seu interior podemos encontrar:

Tesoura - para cortar os garfos que são utilizados no enxerto.

Navalha - para cortar os ramos das videiras que se vão unir.

Serrote - para retirar a casca velha dos troncos das videiras

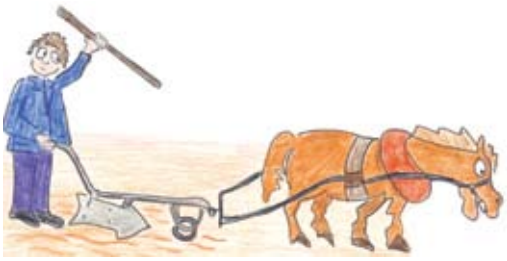
Fios de ráfia - para unir e apertar o enxerto.

Garfos - pequenos ramos de videira, com os quais são feitos os enxertos.

Já sabes como a vinha é cultivada?

Já descobriste como se produz o vinho, sem as máquinas que hoje temos?

Então tenta contar como tudo acontece...



FICHA TÉCNICA

Edição: Câmara Municipal de Palmela/Museu Municipal de Palmela

Investigação/textos: Serviço Educativo

Ilustrações: Cristina Prata

ISBN: 978-972-8497-62-0

Município
Palmela

Câmara Municipal de Palmela
Divisão de Património Cultural
Museu Municipal/Serviço Educativo
Largo do Município
2951-505 PALMELA
Tel. 212 336 640 Fax 212 336 641
www.cm-palmela.pt
patrimonio.cultural@cm-palmela.pt