

Noticias e informações locais

Gavião

Filho d'este concelho e coincidindo a minha ultima estada aqui com a das vindimas, tomei alguns apontamentos, para o melhor possivel dar por via da *Charrua*, publico conhecimento da forma geral como se procede.

Ainda este anno se fizeram vindimas no Gavião, mas é bem triste pensar na situação a que este concelho está condemnado, vendo ameaçada e perdida uma das suas principaes riquezas, em virtude da invasão *phylloxerica*, que em dois annos tem tomado um desenvolvimento extraordinario.

Se o Gavião está condemnado a ficar sem vinhas, é mais uma razão para tratar das vindimas; porque quando para mais não sirva, ficará archivado nos annaes da imprensa agricola, o modo como ellas se faziam.

As vindimas começaram de 20 a 23 de setembro, correndo-lhe o tempo bastante favoravel.

Mulheres e rapazes armados de faca ou de navalha cortam os cachos, que deitam para as cestas que levam consigo.

Pouco ou nenhum esmero na escolha dos cachos e na separação das castas, a ponto de se misturarem as brancas com as tintas.

Das cestas, as uvas passam para as *dornas* ou para *canastras*, as primeiras sobre *carretas* (a) e as segundas armadas em carga, sobre muares ou jumentos.

As vindimas prolongam-se em alguns annos, como no corrente, em que a maturação das uvas foi tardia, até meados de outubro.

Apesar do concelho ser bastante vinicola, só alguns proprietarios possuem casas exclusivamente destinadas a lagares e com lagariças de cantaria.

O geral das lagariças são d'alvenaria de pedra ou de tijolo, construidas acima do nivel do solo, com um pequeno declive para um dos lados, por onde por meio de

um orificio escorre o mosto para um pequeno deposito, constituido por uma talha de barro curta e larga, a qual está ordinariamente encalada.

O *molho* é tirado d'aqui, para as vasilhas de fermentação, com cantaros e bilhas.

O pavimento das lagariças antes de servirem é todos os annos previamente psegado.

Estas lagariças são construidas de baixo de alpendres ou de vãos de escadas.

Quatro importantes vinicultores possuem lagares com boas lagariças de cantaria, com prensas de vara e fuso.

A pisa é feita a pès.

Desengaçam no todo depois da uva pisada.

A espremedura onde não ha prensas faz-se por meio de uma *madre* grossa, que se introduz na parte posterior da lagariça, carregando-a á frente com um forte peso e por forma que a lagarada fique a meio afim de supportar a acção da madre e respectivo peso e verificar-se a espremedura.

O processo geralmente seguido é o de *bica-aberta*.

Alguns viticultores tem ensaiado a *feitoria* com bom resultado, obtendo vinho de mais corpo, côr e rico em tanino.

Estes vinhos não tem porem por parte dos consumidores locais a mesma acceitação dos vinhos communs da terra, consequencia natural de habitos de paladar.

Posto que o geral dos vinhos fermente e seja conservado em talhas de barro psegado, já os viticultores a que alludi tem muito vasilhame de madeira em actividade de serviço.

A produção vinicola d'este anno foi inferior á do anno passado, o que não admira por aquella ter sido extraordinaria.

Em compensação a qualidade dos mostos é este anno superior.

Para se apreciar apresento os resultados dos ensaios gluometricos que pessoalmente realisei n'um e n'outro anno, correspondendo os numeros á percentagem d'assucar contida.

(a) *Carreta* é chamado no Alemtejo o carro puchado a bois, com construcção especial para tal fim.

	Media
1888 } Gavião	20
Amieira	21