

O QUE DESCOBRIMOS NAS VINDIMAS DO SR. HILARIO



Os vindimadores e a Ariana em cima do escadote estão a cortar cachos de uvas com a tesoura e unha de vindima e deitam os cachos das uvas para as cestas.



As cestas cheias são despejadas para o cesto que é levado às costas para o lagar.



No lagar a Matilde e a Mariana pisam as uvas como fazem os vindimadores. As uvas ficam aqui a fermentar alguns dias.



As cascas e a grainha das uvas vão para a prensa. Com a força de braços, como estão a fazer os meninos, espremem-nas para fazer água-ardente .



No fim da pisada os vindimadores juntam-se a jantar/lanchar como estão a fazer os meninos.



Após a fermentação tira-se o vinho do lagar com o cântaro e verte-se para as pipas.

