Desfile Etnográfico

11 outubro
15:00 › 18:00

O ponto alto da Festa do Vinho das Vindimas. O desfile, pelas ruas da vila de Bucelas, é constituído por 26 carros alegóricos que representam todo o processo de produção do vinho, desde a plantação da vinha nova (surriba) até ao transporte das pipas de vinho e comercialização do produto final (taberna).

Carro de Abertura – Casal Saloio 2015

Surriba
Banda Recreativa de Bucelas

Operação da plantação de uma vinha nova. No verão, a terra é cavada a um metro de profundidade para receber o bacelo.

Bacelo
Banda Recreativa de Bucelas

Em Janeiro ou Fevereiro planta--se o bacelo, mediante marcação previamente feita e assinalada com canas. O bacelo é adubado com um pouco de esterco e tapado com terra.

Enxertia
Casa do Povo de Bucelas

Operação ainda respeitante à vinha nova. No ano seguinte à plantação do bacelo, após a rebentação, este é rachado – "Cavalo" – e nele é introduzido o "garfo" – "cavalo". O enxerto é solidamente ligado com ráfia. A enxertia define a flor e o fruto do bacelo.

Escava
Casa do Povo de Bucelas

Também designada "descava". Ainda relativo ao bacelo e no ano seguinte à sua plantação, em Janeiro, a terra é escavada à profundidade de 30cm à volta do bacelo. A terra é amontoada sempre no intervalo do bacelo e nunca em cima deste

Poda
Grupo Musical e Recreativo da Bemposta

Operação que consiste em cortar, total ou parcialmente as vide – ramos de cepa - para aumentar e melhorar a produção. Poderá ser feita com a tesoura da poda ou com o podão. È na poda que e escolhem as vides de melhor qualidade para fazer os garfos.

Empa
Grupo Musical e Recreativo da Bemposta

È feita em Fevereiro. Consiste em vergar a avara de modo a formar um arco que é sustido com junca.

Cava
Grupo Musical e Recreativo da Bemposta

È feito em fins de Maio, princípio de Junho. Também designada "raspagem", pois a cava não é profunda.
Tem como finalidade alisar e arrancar as ervas daninhas junto às cepas.

Sulfatação cura da vinha
Associação Humanitária dos Bombeiros Voluntários de Bucelas

Pulverização das vinhas com sulfato de cobre, para preservar do míldio.
A sulfatação da vinha é feita de Abril a fins de Junho.

Enxofre - cura da vinha
Associação Humanitária dos Bombeiros Voluntários de Bucelas

Fase que consiste em cobrir de enxofre as videiras evitando assim a "poeira", "o oídio. Actualmente, o enxofre é pouco utilizado, usam-se fungicidas mais compostos, no entanto, a operação ainda se designa por "enxofrar".

Cesteiro
União Cultural e Recreativa da Chamboeira

Representação do modo de construção de um cesto de vime, que posteriormente será utilizado no transporte das uvas da vinha para o lagar.

Tanoeiro
Associação Recreativa Cultural e Desportiva de Vila de Rei

Apresentação de várias fases necessárias na construção de um barril, assim como das várias ferramentas utilizadas.

Latoeiro
Clube de Futebol "Os Bucelenses"

Observação de modo de fabrico das várias vasilhas em "folha", utilizadas principalmente na adega.

Ferreiro
Núcleo Sportinguista de Bucelas

Era o ferreiro quem fornecia muitas das alfaias relacionadas com a cultura da vinha. Podões, enxadas, ancinhos, ferraduras e canelos para calçar os animais eram produzidos e mantidos em boas condições de operacionalidade por estes artesãos do ferro.

Vindima
Associação Recreativa Cultural e Desportiva de Vila de Rei

Fins de Setembro, princípios de Outubro. A

colheita das uvas é o ponto alto do trabalho da vinha. O cacho é cortado com uma navalha ou tesoura de vindimar, para os cestos vindimos. Estes últimos são carregados aos ombros por " ranchos " de homens e rapazes até ao lagar.

Carro de bois com dorna

Centro de Cultura e Desporto de Vila Nova

Quando era possível a ida de bois até à vindima, as uvas eram carregadas na dorna. Junto à adega, as uvas eram transportadas da dorna para o lagar por meio de "cubas".

Almoço nas vindimas

Centro de Cultura e Desporto de Vila Nova

Também designado por "diafa". Finada a vindima, todos os trabalhadores partilham uma refeição oferecida pelo proprietário, tornando-se motivo de festa.

Pisa

Associação Recreativa Cultural e Desportiva de Vila de Rei

No lagar, e no mesmo dia que terminou a vindima, geralmente à noite, um grupo de homens procede à pisa da uva. Um deles "comanda" o grupo de forma a coordenar os movimentos da maneira certa e ritmada.

No Lagar a fazer o Pé com Vara

Associação Recreativa Cultural e Desportiva de Vila de Rei

O pé da uva é reunido no centro do lagar, calcando sempre. É cintado com uma corda grossa e no topo leva um "chapéu" (coberto da madeira) e vários "malhais".

Lagar com fuso

Centro de Cultura e Desporto de Vila Nova

Mais recente do que o sistema anterior, o pé colocado dentro do "chincho" e coberto com o chapéu e os malhais.

Laboratório

Clube de Futebol "Os Bucelenses"

Representação de um laboratório onde se fazem análises diversa ao vinho.

Lavagem do vasilhame

União Recreativa da Chamboeira

Todo o vasilhame que é utilizado na vindima e no armazenamento do vinho, é cuidadosamente lavado antes e após a sua utilização, tarefa, além de morosa, por vezes árdua, especialmente no caso do vasilhame onde é mantido e conservado o vinho.

Destilação da aguardente

Grupo Musical e Recreativo da Bemposta

Aproveitamento do pé que, passando pela caldeira, proporciona a aguardente.

Secagem do folhelho

Associação Recreativa Cultural e Desportiva de Vila de Rei

O "bagaço"(bagos já espremidos) é posto a secar na eira e posteriormente passando por uma ciranda que separa as peles das grainhas "folhelho".

Adega

União Recreativa da Chamboeira

Local de fabrico e armazenamento do vinho. Deverá obedecer a certos requisitos para que o vinho e outras bebidas alcoólicas se conservem sem alteração. A adega inclui um lugar, onde se procede ao esmagamento da uva e à fermentação do mosto, sendo o restante espaço ocupado pelas vasilhas destinadas ao armazenamento e conservação dos vinhos.

Carro de bois com pipas

Grupo Musical e Recreativo da Bemposta

O vinho é acondicionado em pipas e transportado em carro de bois.

Taberna

Núcleo Sportinguista de Bucelas

Representação de uma taberna saloia dos anos 40.

Agradecimentos

Toda a população que de algum modo contribuiu para esta festa.

Colectividades organizadoras da Festa do Vinho e das Vindimas

› Associação Recreativa cultural e Desportiva de Vila de Rei
› Banda Recreativa de Bucelas
› Centro de Cultura e Desporto de Vila Nova
Clube de Futebol "Os Bucelenses"
› Grupo Musical e Recreativo da Bemposta
União Cultural e Recreativa da Chamboeira
› Associação Humanitária dos Bombeiros Voluntários
de Bucelas
› Casa do Povo de Bucelas
Núcleo Sportinguista de Bucelas