

PRENSA DE VARA E FUSO

Objecto do mês | **Outubro 2008**

A prensa de vara e fuso destinava-se a espremer o bagaço. Depois de envasilhado, ficava ainda cerca de um quinto ou um sexto do vinho total preso na balsa que era preciso espremer. O bagaço colocava-se dentro de seiras ou do cincho, cobria-se com a adufa, ou tampa de madeira, e depois fazia-se descer a vara do parafuso, que assim ia apertando e espremendo o bagaço. A pedra colocada



na extremidade do parafuso ia-se levantando à medida que o parafuso trabalhava.

A vara era um grande madeiro bem pesado, de castanho, carvalho, teca, choupo ou casquinha, etc, provido normalmente da touça (cabeça), ligando-se pela extremidade mais delgada (couce) a uma das paredes do lagar. A manobra da vara era muito trabalhosa e ocupava um grande espaço sobre o tanque do lagar. Já no século XIX, começaram a ser substituídas pelas prensas de Benoit, de Mabile, que eram mais práticas, desempenhando melhor o serviço.

Este tipo de prensa, bastante antigo, perdurou quase até aos nossos dias. No século XII, já encontramos o seu registo iconográfico no “Apocalipse de Lorvão”.

No Museu Rural e do Vinho encontramos um exemplar que veio de um lagar existente na Ereira.

Cartaxo, Outubro 2008
A.N.