

O TONEL

Objecto do mês | Outubro | 2007

Foram feitas as vindimas e as uvas foram aos lagares para serem pisadas, hoje, na maior parte dos casos esmagadas através de processos mecânicos e para recolher o vinho em vasilhas apropriadas.

Vamos apresentar como objecto do mês uma vasilha que foi muito utilizada no armazenamento do vinho: o **tonel**.

O tonel é um recipiente de madeira que geralmente se destina ao envelhecimento do vinho que foi muito utilizado nas adegas históricas do concelho do Cartaxo. A sua capacidade varia muito e, em Portugal, podem encontrar-se tonéis com capacidades de 1.000 a 25.000 litros. Em alguns casos, podem até atingir os 150.000 litros. O tanoeiro para a construção de um tonel escolhia madeiras secas e de boa qualidade, tais como o carvalho do Amazonas, de Nova Orleans, de Memel e castanho bravo.

Podem-se ver tonéis no Museu Rural e do Vinho do Concelho do Cartaxo e ainda em algumas adegas situadas no território do município.

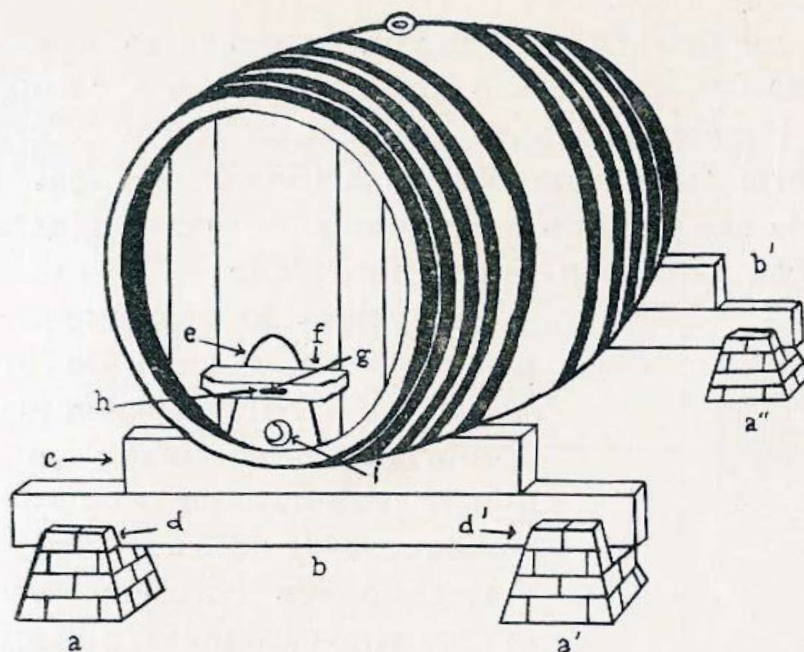


Fig. 132

a, a', a'', — «cachorros»; *b, b'* — «dormentes»; *c* — «cambota»; *d, d'* — «orelhas»; *e* — «postigo»; *f* — «tranca»; *g* — «fuso»; *h* — «porca ou mona»

Desenho da obra de José Caldas Nobre da Veiga, *Tanoaria e Vasilhame*.
Lisboa, Livraria Sá da Costa, 1954, p. 171.
Cartaxo, Outubro de 2007
A.N.

Visite-nos