

P.4. EL LAGAR

Pero qué es un lagar? y ¿para qué sirve?



Ahora ya no se utiliza, pero en todos los barrios de bodegas o en el pueblo, había lagares en superficie o enterrados.

Era para que, una vez recogida la uva de los majuelos, se llevaba en canastos al lagar, si era a ras del suelo como es este caso y se tiraba por la puerta al lagar, pero si era enterrado se tiraba por la "zarquera".

Una vez lleno el lagar se podía pisar la uva o aplastarla, que es donde entraba el montado del "castillo o castillete" sobre los racimos. Sobre la última pieza del castillo se colocaba una pieza sobre la que se ajustaba la "viga" que, por medio de un tornillo y el peso de la piedra que tenían los lagares, exprimía todos los racimos. Una vez aplastado, se "pinchaba" una canaleta o "bocín" y el mosto pasaba a la "pila o pilo" y ya se podía probar.



De la pila ya se llenaban las "carrales" y se llevaba a las bodegas donde se dejaba fermentar el mosto hasta que se transformaba en vino.

Con el "rampujo", los racimos y gajos aplastados, en algunas casas, mientras se permitía, se hacía el orujo. Ahora está prohibido tener alambique para hacerlo.



Estos lagares ya no se utilizan, pero es bonito recordar la tradición y el saber hacer de nuestras gentes.